

TÉCNICO EN NUTRICIÓN Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

aulaformacion

ONLINE

Programa Certificado por

UEMC

Universidad Europea
Miguel de Cervantes

630 120 516

Datos generales del curso TÉCNICO EN NUTRICIÓN Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

¡INVIERTE EN TU FUTURO PROFESIONAL!

Imprescindible para la formación y cualificación de profesionales y responsables de la gestión y control de la nutrición, dietética y alimentos.



En este caso, los certificados y diplomas obtenidos cuentan con la firma y el sello de la Secretaría General de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, lo que les puede otorgar validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección (consultar bases). Todo ello, en base al Real Decreto 276/2007 de 23 de febrero (BOE de 2 de marzo de 2007), que reconoce los cursos de las universidades a todos los efectos, pudiendo ser válidos a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación (consultar bases específicas de cada convocatoria).

DIPLOMAS Y CERTIFICACIÓN ACADÉMICA

A la finalización de este curso universitario de especialización, el alumno, una vez superadas con aptitud las pruebas, recibirá un Título emitido por AULAFORMACION y Diploma acreditativo expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) con reconocimiento de créditos universitarios ECTS.



PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Este Curso Universitario de especialización da opción a la persona matriculada a la realización de prácticas no laborales en una empresa. **Consultar**

El proceso de tramitación, gestión, seguimiento y evaluación del convenio de prácticas es completamente **gratuito**.

La realización de la práctica es **opcional y voluntaria** para el alumno siendo éste el encargado de la búsqueda de la empresa receptora de la práctica.

Los riesgos inherentes de la responsabilidad civil de la práctica están cubiertos por póliza de seguro suscrito por la Escuela.

DESCRIPCIÓN

En este **Curso Universitario de Especialización** confluyen en torno a los alimentos las disciplinas o ciencias de la nutrición, dietética y biotecnología.

La alimentación debe ser entendida no sólo como una herramienta para lograr una correcta nutrición sino también para mejorar el estado de salud del individuo. Y en este caso se ha visto reforzada por los avances científicos procedente de la aplicación de la biotecnología de los alimentos (alimentos modificados genéticamente).

En este curso se adquirirán conocimientos y competencias para una correcta gestión saludable de los alimentos en su administración humana, y en los fundamentos de la Biotecnología y sus técnicas aplicadas a la mejora de las propiedades de los alimentos.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

Los resultados del aprendizaje son:

- Adquisición de conocimientos en alimentación nutricional
- Adquisición de conocimientos y competencias en técnicas dietéticas y de planificación de una dieta equilibrada
- Adquisición de conocimientos y competencias en Biotecnología: técnicas genéticas aplicadas a la alimentación; técnicas de fermentación en carne y lácteos; tecnología enzimática; Organismos Modificados Genéticamente; Modificaciones en Transgénicos, etc.
- Adquisición de conocimiento y competencias para evaluar los riesgos en las alteraciones y modificaciones de productos causados por la microbiología industrial y la biotecnología.

PRECIO

Precio oficial: 495 euros.

Precio becado: 350 euros (*)

Incluye acceso al Aula Virtual de la Plataforma y acceso permanente a los contenidos posterior a la finalización del curso.

(*) El Precio con beca, además de lo anterior, incluye la opción a la realización de las Prácticas en empresa. El "precio becado" es una medida de la UEMC y AULAFORMACION para favorecer la empleabilidad y la inserción laboral de sus alumnos.

Matrícula abierta todo el año.

Posibilidad de financiación para trabajadores de empresas a través de la gestión de la **Formación Bonificada**. Consultar.

DESTINATARIOS

Estudiantes, titulados universitarios y de formación profesional, profesionales de las ramas de la tecnología de los alimentos, químicas, biológicas, dietética, gastronomía y cocina, que quieran tener una especialización en la alimentación nutricional y en alimentos funcionales y alimentos modificados genéticamente.

Cualquier persona interesada en la alimentación, nutrición y dietética.

- Requisitos de acceso al curso y al diploma universitario: Personas mayores de edad que quieran formarse para un desarrollo profesional. No se requiere titulación alguna.

PROGRAMA

Duración 250 horas (10 ECTS)

Matrícula abierta todo el año

Programa a desarrollar en el plazo mínimo de 5 semanas. Máximo 6 meses.

A) BLOQUE DE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

MÓDULO I. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Unidad 1. Nutrición, alimentos y Dietética

Unidad 2. Nutrientes energéticos

Unidad 3. Nutrientes no energéticos

Unidad 4. Nutrición en distintas etapas de la vida.

Unidad 5. Nutrición y tecnologías culinarias

MÓDULO II. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Unidad 1. Introducción a la Biotecnología

Unidad 2. Biotecnología de los alimentos

Unidad 3. Ingeniería Genética alimentaria

Unidad 4. Biotecnología de los microorganismos en la industria

Unidad 5. Alimentos Fermentados

Unidad 6. Aplicaciones genéticas en la alimentación. Organismos modificados genéticamente - OMG

Unidad 7. Alimentos Transgénicos

Unidad 8. Alimentos Funcionales

Unidad 9. Alimentos Prebióticos, Probióticos, Simbióticos y Enriquecidos

Unidad 10. Aplicaciones de la Biotecnología en Seguridad Alimentaria

Unidad 11. Plan y control de alérgenos

Unidad 12. Industria alimentaria y Medioambiente: Buenas prácticas ambientales

MODULO III. FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Unidad 1. Practicas correctas de higiene

Unidad 2. Manipulación de alimentos

B) BLOQUE DE COMPETENCIAS PERSONALES -Opcional (*)-

(*) Complemento del Programa, para quienes opten y realicen prácticas no laborales

Módulo. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Obligatorio)

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo
2. Riesgos generales y su prevención
3. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

(*) El programa incluye ejercicios y tareas evaluables por parte de los tutores-profesores, así como cuestionarios de evaluación tipo test

PROFESORADO

En este Curso Universitario de especialización ponemos a disposición tutores cualificados, con titulaciones universitarias de grado superior con una amplia formación acreditada en el área de especialidad, y con una sólida y amplia experiencia en:

- la gestión, organización y excelencia empresarial
- la dinamización de equipos y participantes
- la consultoría y formación
- la aplicación de técnicas y herramientas utilizadas en el área de conocimiento.

METODOLOGÍA

Este curso se imparte en la modalidad a distancia bajo **metodología de aprendizaje E-Learning**.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante por parte del equipo docente y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

La **acción tutorial** se desarrollará completamente a través del Aula Virtual de la Plataforma de aulaformacion.

El aula virtual también será el depositario de cuantas entregas multiformato (videos, recursos interactivos, pdf...) se realicen de los contenidos teórico-prácticos del curso y de otra documentación complementaria (legislación, artículos...) y de otros recursos informativos y de asesoramiento. Por ello, es necesario conectarse al Aula Virtual y realizar el seguimiento para el buen aprovechamiento del curso.

La formación a distancia se basa en un modelo de formación que no requiere la presencia física del alumno en una clase o centro de formación tradicional, lo que permite compatibilizar el aprendizaje con otras actividades, lo que le caracteriza por una gran flexibilidad en el desarrollo del curso. El alumno es quien establece sus horarios, el ritmo y el lugar de realización del curso, aunque dentro del Plan de Trabajo establecido. Por otro lado, se trata de un tipo de aprendizaje con un alto componente de autonomía que requiere la auto-exigencia por parte del alumno y una buena planificación.

El autoaprendizaje es necesario a través del estudio y el trabajo individual.

MATERIAL DIDÁCTICO

Para ayudar al alumno, además de la acción tutorial, se pone a su disposición un material didáctico multiformato (videos, recursos interactivos, pdf...) con una alta calidad formativa. Este material didáctico, se pone a disposición del alumno a través del aula virtual donde además del contenido teórico práctico en formato multimedia e interactivo se encontrará con otro material complementario, foros de discusión, talleres y tareas, módulos resumen y de ejercicios en formato multimedia e interactivo, y los test de evaluación.

La **matrícula incluye:** acceso al Aula Virtual de la Plataforma y acceso permanente a los contenidos a la finalización.

EVALUACIÓN

Para la obtención del Certificado del curso será necesario superar las tareas propuestas satisfactoriamente y los test de las unidades didácticas respondiendo correctamente a un mínimo del 70% de las preguntas formuladas en cada test. Posibilidad de recuperación de las evaluaciones suspensas.

Cursos relacionados

Otros Cursos que pueden ser de tu interés para tu especialización en el área de:

Salud

- [Experto Universitario en gestión, calidad y salud medio ambiental \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en gestión de la seguridad y salud laboral \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en prevención de riesgos laborales en centros sanitarios \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en protección de datos en el ámbito sanitario](#)
- [Experto Universitario en Calidad y Tratamiento de aguas \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en Seguridad, higiene y biotecnología de los alimentos \(UEMC\)](#)
- [Técnico en gestión de la Salud y Seguridad laboral](#)



Luis Tapia Aneas. Director de Aulaformacion

«La mente que se ensancha con una nueva idea, nunca vuelve a su dimensión original.» (Alvin Moscow)

La **Escuela de Calidad y Formación Empresarial** es una iniciativa promovida por **AULAFORMACION** como **Centro colaborador de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)**, y empresa especializada en la impartición de formación a distancia a través de metodologías e-learning. Compuesta de un grupo de profesionales en los ámbitos académico y empresarial, que tiene por misión la formación en nuevas profesiones emergentes en los ámbitos de la Calidad, la Gestión, y de la Innovación empresarial.

AULAFORMACION (Aula Formación Conocimiento e Innovación S.L.) es la empresa del Grupo PM Consultores especializada en la gestión de la formación y en la aplicación de las nuevas tecnologías de la información al sector del aprendizaje y de la educación.

Grupo PM Consultores www.pmconsultores.com es una firma especializada en la gestión de proyectos de valor añadido en las áreas de la Gestión y Organización empresarial.

AULAFORMACION tiene por misión ser su aliado en la Formación. Disponemos de conocimiento e innovación, que queremos transmitir a nuestros clientes, a través del aprendizaje y de la Formación Empresarial para generar competitividad, mejorar habilidades personales u desarrollar capacidades profesionales.

En AULAFORMACION ofrecemos a cada persona una solución especializada de formación a distancia para su futuro. Contribuimos a que todas las personas ejerzan su derecho a tener la posibilidad de formarse a lo largo de la vida, dentro y fuera del sistema educativo, con el fin de adquirir, actualizar, completar y ampliar sus capacidades, conocimientos, habilidades, aptitudes y competencias para su desarrollo personal y profesional.

La Escuela de Calidad y Formación Empresarial en la impartición de sus programas y cursos universitarios de especialización persigue la **formación en competencias** y la transformación y la **adaptación al cambio** de los diferentes perfiles profesionales, mediante la incorporación de nuevas tendencias de gestión y organización empresarial, y nuevas metodologías y herramientas.

Todos nuestros cursos están diseñados e impartidos por profesionales que trabajan en el sector de la Calidad, la Organización empresarial, la Consultoría y

la Formación Empresarial y se imparten en la modalidad a distancia bajo metodología de aprendizaje E-Learning, basada en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

En todo momento, el alumno en el seguimiento de la formación impartida contará con soporte y ayuda de personal cualificado, tanto en los aspectos académicos y formativos (tutorización), como de coordinación y gestión administrativa, como en el uso y aprovechamiento de los recursos y del material que se sigue e imparte en la plataforma e-Learning.

Por último, la **Escuela de Calidad y Formación empresarial** como medida para potenciar la inserción e integración de sus alumnos al Mercado laboral complementa en sus programas formativos con la realización de **Prácticas en empresas**, con carácter voluntario. Aulaformación y la UEMC otorgan a todos aquellos que se matriculen en estos cursos con prácticas una beca de reducción de precio (precio becado).