



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Programa en Biotecnología Alimentaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre
Euroinnova

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y
acreditaciones

5 | By EDUCA
EDTECH
Group

6 | Metodología

7 | Razones por
las que elegir
Euroinnova

8 | Financiación
y Becas

9 | Metodos de
pago

10 | Programa
Formativo

11 | Temario

12 | 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

ALIANZA EUROINNOVA Y UNIVERSIDAD CONTINENTAL

La **Universidad Continental (UCON)** y **Euroinnova** comparten una visión común en relación con el aprendizaje basado en tecnologías de vanguardia. Ambas instituciones se unen en el propósito de democratizar el acceso a la educación, mediante el empleo de métodos innovadores y flexibles que se adapten a las necesidades de los estudiantes. Buscan ofrecer una formación de alta calidad, aprovechando al máximo las posibilidades que brinda la tecnología, con el objetivo de hacer que la educación sea accesible para un público diverso.

La colaboración entre la UCON y Euroinnova se centra en proporcionar experiencias educativas que no solo sean rigurosas en términos académicos, sino también flexibles y adaptadas a los desafíos del aprendizaje actual.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Programa en Biotecnología Alimentaria



DURACIÓN
96 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Título de Programa en Biotecnología Alimentaria expedido por Euroinnova International Online Education en colaboración con el Centro de Educación Continua de la Escuela de Posgrado de la Universidad Continental.



Universidad
Continental



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**UNIVERSIDAD CONTINENTAL
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 XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Universidad Continental.
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)



Universidad
Continental
La Universidad

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a



NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Establecimiento Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Buen Práctica 1992)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Con la creciente demanda de productos alimentarios innovadores y mejorados, el Programa en Biotecnología Alimentaria se erige como una formación esencial para quienes desean involucrarse en el desarrollo y aseguramiento de la calidad de los alimentos. Este programa aborda desde los fundamentos de la biotecnología aplicada a la alimentación y su interacción con la genética, hasta el manejo de alimentos funcionales y técnicas que promueven la higiene y seguridad alimentaria. Al sumergirse en este programa, el participante dará un paso adelante para comprender los desafíos y oportunidades que la biotecnología presenta en la producción de alimentos inocuos y nutricionalmente ricos. Además, adquirirá conocimientos clave en la identificación de alergias e intolerancias alimentarias y los métodos para su control. Este programa es un trampolín perfecto para aquellos que buscan expandir su comprensión y desarrollar habilidades prácticas en un sector de vital importancia y constante evolución.

Objetivos

- Entender bases de la biotecnología alimentaria.
- Relacionar alimentación con la genética.
- Aprender sobre alimentos funcionales.
- Aplicar biotecnología en alimentación.
- Dominar fundamentos de higiene alimentaria.
- Evaluar técnicas culinarias y nutrición.
- Conocer métodos de conservación alimentaria.
- Capacitar en manipulación segura de alimentos.
- Asegurar calidad con la seguridad alimentaria.
- Identificar alérgenos en alimentos comunes.

Para qué te prepara

El Programa en Biotecnología Alimentaria está orientado a profesionales y técnicos del sector alimentario, y estudiantes interesados en el manejo, innovación y seguridad de los alimentos. Se cubren temas como la influencia genética en la alimentación, desarrollo de alimentos funcionales, técnicas culinarias, conservación y seguridad alimentaria, con especial énfasis en aspectos higiénicos y manejo adecuado que previene alergias e intolerancias. Ideal para ampliar conocimientos prácticos en este vital sector.

A quién va dirigido

El Programa en Biotecnología Alimentaria te prepara para comprender los fundamentos de la biotecnología y su aplicación en la industria alimentaria. Abordarás cómo la genética influye en la alimentación y la relevancia de alimentos funcionales y enriquecidos. Te capacitará para aplicar

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

técnicas de higiene y manipulación alimentaria, así como métodos de conservación que mantengan el valor nutricional de los alimentos. Adicionalmente, reconocerás alimentos que provocan alergias e intolerancias, contribuyendo a la seguridad alimentaria.

Salidas laborales

Graduados del Programa en Biotecnología Alimentaria pueden especializarse en desarrollo de alimentos funcionales y enriquecidos, garantizar la seguridad alimentaria y manejar procesos de higiene. Su formación incluye técnicas de conservación y manejo de alergias alimentarias, abriendo puertas en I+D, control de calidad y asesoramiento nutricional.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. Biotecnología y alimentos
2. Microorganismos y alimentos fermentados
3. Fermentación de cárnicos, lácteos y otros

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTACIÓN Y GENÉTICA

1. ADN, genes y genomas
2. Microorganismos modificados genéticamente. Aplicación en los alimentos y efectos sobre la salud y la nutrición
3. Tipología de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTOS FUNCIONALES, PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Biotecnología y alimentos funcionales
2. Biotecnología y alimentos prebióticos, probióticos, simbióticos y enriquecidos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS APLICADOS DE LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Aplicaciones de la biotecnología en seguridad alimentaria
2. Plan de gestión de alérgenos. La importancia del reglamento
3. Buenas prácticas ambientales en industrias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor

7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Calidad alimentaria:
2. Alteraciones de los alimentos:
3. Manipulación higiénica de los alimentos:
4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
7. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo
8. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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 10. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
3. Principales alimentos causantes de alergias
4. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
5. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
6. El uso del látex en la manipulación de alimentos
7. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
8. Alimentos para celíacos

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

!Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group