



## CURSOS PARA DESEMPLEADOS Y COLECTIVOS VULNERABLES 2020

### DENOMINACIÓN DEL CURSO

#### AVANCES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS BIO

| FECHA INICIO   | FECHA FIN | Nº HORAS | HORARIO       |
|----------------|-----------|----------|---------------|
| NOVIEMBRE 2020 |           | 60       | TELEFORMACIÓN |

### LUGAR IMPARTICIÓN

Centro de Referencia Nacional de Vinos y Aceites

Dirección: Ronda de Calatrava n 5 | 3071 Ciudad Real

Teléfono 926 233 085      Correo-e: [crn.ciudadreal@jccm.es](mailto:crn.ciudadreal@jccm.es)

### OBJETIVOS DEL CURSO

Adquirir los conocimientos necesarios sobre las aplicaciones de la biotecnología blanca en la industria de bebidas y su relación con la elaboración de productos BIO.

### PROGRAMA DEL CURSO

- **Introducción a la biotecnología.**
  - Las Aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria.
  - Estrategias para la mejora de la calidad de las materias primas de origen vegetal y animal.
  - Herramientas para el procesado y conservación de los alimentos.
  - Herramientas para la producción de ingredientes.
  - Optimización de procesos (microorganismos, enzimas).
  - Reutilización de subproductos.
  - Procesos de control de la seguridad alimentaria.
- **Biotecnología Blanca:**
  - Los principios de la biotecnología blanca.
  - Concepto de biotecnología blanca.
  - Objetivos de la biotecnología blanca.
  - Significado de los colores de la biotecnología.
  - Biotecnología blanca y sostenibilidad ambiental.
  - Biotecnología blanca y desarrollo industrial.



- **Biotechnología blanca en la elaboración de productos bio en la industria de bebidas:**

- Legislación y etiquetado de productos BIO.
- Proceso de certificación de producción ecológica.
- Finalidad de la transformación ecológica.
- Aplicaciones de la biotecnología blanca en la elaboración de productos BIO en la industria de bebidas.
- Uso de nuevos procesos de producción.
- Optimización de procesos fermentativos.
- Sustitución de procesos químicos de producción por tecnologías limpias de origen biológico
- Características de starters y enzimas biotecnológicos.
- Tipos de tecnologías de separación: microfiltración, nanofiltración, ultrafiltración.
- Tipos de envasado y acondicionamiento de bebidas: envases activos, altas presiones.
- Desarrollo de nuevos productos: productos intermedios y bebidas funcionales.
- Tratamientos de residuos y de aguas residuales.
- Producción de agentes de biocontrol, de energía a partir de biomásas renovables y de plásticos biodegradables.

#### DESTINADO A

Prioritariamente a personas desempleadas.

Tendrán preferencia las personas desempleadas pertenecientes a los siguientes colectivos: mujeres, jóvenes menores de 30 años, personas con discapacidad, afectados y víctimas del terrorismo y de la violencia de género, desempleados de larga duración, mayores de 45 años y personas con riesgo de exclusión social.

#### REQUISITOS ESPECÍFICOS

NÚMERO DE PLAZAS 15

CÓDIGO ESPECIALIDAD

PARA MÁS INFORMACIÓN: [www.crnvinosyaceites.es](http://www.crnvinosyaceites.es)

FORMULARIO DE SOLICITUD: (próximamente)