



## CURSOS PARA DESEMPLEADOS Y COLECTIVOS VULNERABLES 2020

### DENOMINACIÓN DEL CURSO

### ELABORACION DE PRODUCTOS BIO EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS

FECHA INICIO	FECHA FIN	Nº HORAS	HORARIO
04 / 12 / 2020	18 / 12 / 2020	60	TELEFORMACIÓN

### LUGAR IMPARTICIÓN

**Centro de Referencia Nacional de Vinos y Aceites**

**Dirección: Ronda de Calatrava n 5 I307I Ciudad Real**

**Teléfono 926 233 085      Correo-e: crn.ciudadreal@jccm.es**

### OBJETIVOS DEL CURSO

Aplicar los principios de la biotecnología blanca y de la producción ecológica a la elaboración de productos BIO en la industria de bebidas.

### PROGRAMA DEL CURSO

- **Identificación de biotecnología.**
  - Identificación de Biotecnología: Definición. Objetivos. Campos de aplicación, ventajas, desventajas y riesgos. Normativa. Significado de los colores de la biotecnología.
  - Identificación de las aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria: Mejora de la calidad de las materias primas de origen vegetal y animal. Procesado y conservación de los alimentos. Producción de ingredientes. Optimización de procesos. Reutilización de subproductos. Procesos de control de la seguridad alimentaria.
  - Identificación de Biotecnología Blanca: Definición. Objetivos.
  - Utilización de la Biotecnología Blanca: Sostenibilidad ambiental. Desarrollo industrial.
- **Elaboración de Bebidas BIO:**
  - Identificación de los principios de producción ecológica: Normativa de productos BIO. Certificación de producción ecológica. Transformación ecológica.
  - Aplicación de la biotecnología blanca en la producción de bebidas BIO: Procesos de producción. Optimización de procesos fermentativos. Starters y enzimas biotecnológicos. Sustitución de procesos químicos de producción de tecnologías limpias de origen biológico. Tecnologías de



- separación. Tipos de envasado y acondicionamiento de bebidas. Desarrollo de nuevos productos.
- Usos de la biotecnología blanca en tratamientos medioambientales: Tratamiento de residuos. Tratamiento de aguas residuales.
  - Utilización de los subproductos obtenidos en el proceso de elaboración de bebidas BIO: Producción de agentes de biocontrol. Producción de energía a partir de biomásas renovables. Producción de plásticos biodegradables.
  - Biotecnología blanca y sostenibilidad ambiental.
  - Biotecnología blanca y desarrollo industrial.

## 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 INAH02

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

FORMULARIO DE SOLICITUD: <http://crnvinosyaceites.es/node/119/>