

## DATOS GENERALES

<b>Curso acad3mico</b>	Curso 2023/2024
<b>Tipo de curso</b>	MÀster de Formaci3n Permanente
<b>N3mero de cr3ditos</b>	60,00 Cr3ditos ECTS
<b>Matr3cula</b>	1.500 euros (importe precio p3blico)
<b>Requisitos de acceso</b>	Graduados en BiotecnologÍa Graduados en BiologÍa Graduados en Farmacia Graduados en Ciencia y TecnologÍa de los Alimentos Graduados en IngenierÍa Agroalimentaria Graduados en Nutrici3n Humana y Diet3tica Graduados en Veterinaria Graduados en Medicina
<b>Modalidad</b>	On-line
<b>Lugar de impartici3n</b>	On line
<b>Horario</b>	On line
<b>Direcci3n</b>	
<b>Organizador</b>	Departament de Dret Mercantil "Manuel Broseta Pont"
<b>Direcci3n</b>	Giuseppe Meca De Caro Catedr3tico/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia
<b>Plazos</b>	
<b>Preinscripci3n al curso</b>	Hasta 10/01/2024
<b>Fecha inicio</b>	Enero 2024
<b>Fecha fin</b>	Noviembre 2024
<b>M3is informaci3n</b>	
<b>Tel3fono</b>	961 603 000
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:informacion@adeituv.es">informacion@adeituv.es</a>

## PROGRAMA

## Herramientas anal3ticas en biotecnologÍa

Tema 1: BiologÍa molecular y celular.  
Tema 1: Prote3mica y peptid3mica.  
Tema 3: Herramientas biotecnol3gicas en microbiologÍa.  
Tema 4: Metabol3mica.

## Procesos biotecnol3gicos en la industria agroalimentaria

Tema 1: BiotecnologÍa de los productos l3cteos.  
Tema 2: BiotecnologÍa de los productos c3irnicos.  
Tema 3: BiotecnologÍa de las bebidas fermentadas.  
Tema 4: BiotecnologÍa de los productos vegetales  
Tema 5: BiotecnologÍa de los productos de panaderÍa.

## BiotecnologÍa agraria

Tema 1: Interacci3n planta microorganismos (micorrizas).  
Tema 2: Biocontrol y lucha biol3gica,  
Tema 3: Las plantas como factor3s, biocombustibles, producci3n de metabolitos, bioremediaci3n.  
Tema 4: Producci3n de plantas transg3nicas (ingenierÍa gen3tica), plantas resistentes a plagas.

## BiotecnologÍa Animal

Tema 1: T3cnicas de fertilizaci3n in vitro.  
Tema 2: Animales transg3nicos.  
Tema 3: Clonaci3n.  
Tema 4: Mejora de la productividad mediante procesos biotecnol3gico.

## Biología Microbiana

Tema 1: Biología de los alimentos fermentados.  
Tema 2: Mejora de los procesos fermentativos,  
Tema 3: Microorganismos transgénicos,  
Tema 4: Producción de metabolitos bioactivos (enzimas, proteínas), biorreactores.

## Biología y Seguridad Alimentaria

Tema 1: Detección de agentes nocivos en alimentos,  
Tema 2: Análisis y trazabilidad de OGM,  
Tema 3: Etiquetado y legislación.  
Tema 4: Biotecnología

## Economía de la Empresa Biotecnológica

Tema 1: Riesgos y beneficios económicos.  
Tema 2: Propiedad intelectual en biología.  
Tema 3: Patentes de base biotecnológica.

## Trabajo Fin de Máster

Tema 1:  
Casos  
prácticos  
Tema 2:  
Trabajo fin  
de máster

## PROFESORADO

### Rafael Balboa Fauce

Catedrático/a de Universidad. Universidad de León

### Leandro Batista Costa

Profesor/a Asociado de Universidad. Pontifícia Universidade Católica do Paraná

### Fernando Bittencourt Luciano

Profesor/a Asociado de Universidad. Pontifícia Universidade Católica do Paraná

### Carlos Eduardo Camargo

Médico Veterinario

### Antonio Cilla Tatay

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

### Váctor D'Opazo Taberner

Investigador/a en Formación Predoctorado Ministerio. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

### Tiago de Melo Nazareth

Investigador/a en Formación. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

### Lucas del Castillo Agudo

### Laura Escrivá Llorens

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

### Carlos García Estrada

Profesor/a Asociado de Universidad. Universidad de León

### Guadalupe García Llatas

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

### José Vicente Gil Ponce

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

### José Manuel Guillamon Navarro

Profesor/a Asociado de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació,

---

**Jessica Kayamori Lopes**

Màgister Veterinari

---

**Carlos Luz Mangués**

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

**Jorge Rafael Mañes Font**

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Universitat de València. Graduado Europeo en Dirección de Empresas

---

**Lara Manyes Font**

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

**Pedro Vicente Martínez Culebras**

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

**Giuseppe Meca De Caro**

Catedrático/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

**Vicente Monedero García**

Científico Titular. Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC

---

**Juan Manuel Quiles Beses**

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

**Luis Roca Pérez**

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Biología Vegetal. Universitat de València

---

**Patricia Roig Montoya**

Contratado/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

**David Talens Perales**

Investigador del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos

---

**Raquel Torrijos Caparros**

Investigador/a en Formación Predoctorado FPU. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

---

**Claudia Turra Pimpao**

Profesor Titular Pontifícia Universidade Católica do Paraná

---

**María Pilar Vila Donat**

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

## OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

Ha d'introduir-se el text resumit que es desitja que aparega en la informació de la web i altres mitjans de difusió.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

En l'Annex I del RD 1393/2007 (i en la seua posterior modificació a través del RD 861/2010), s'indica que en el cas del Màster, han de ser garantides, com a mínim les següents competències bàsiques:

CB1: Posseir i comprendre coneixements que aporten una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i/o aplicació d'idees, sovint en un context d'investigació;

CB2: Que els estudiants sàprien aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.

CB3: Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

CB4: Que els estudiants sàprien comunicar les seues conclusions -i els coneixements i raons òptimes que

les sustentan- a públicos especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambig tatats.

CB5: Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una manera que haurà de ser en gran manera acte dirigit o autònom.

COMPETÈNCIES GENERALS:

CG1: Saber aplicar els coneixements teòrics al treball pràctic i resoldre problemes dins de l' rea de la Biotecnologia.

CG2: Tenir capacitat de reunir i interpretar dades per a emetre judicis que incloguen una reflexió crítica sobre temes rellevants d'índole científica, social o  tica, per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments.

CG3: Poder transmetre informació, idees, problemes i solucions de l'àmbit biol gic a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

CG4: Completar les habilitats d'aprenentatge, de organitzaci

Debe introducirse el texto resumido que se desee que aparezca en la información de la web y otros medios de difusión.

COMPETENCIAS BÁSICAS

En el Anexo I del R.D. 1393/2007 (y en su posterior modificación a través del R.D. 861/2010), se indica que en el caso del M ster, han de ser garantizadas, como mínimo las siguientes competencias básicas:

CB1: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación;

CB2: Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB3: Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB4: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB5: Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida auto dirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES:

CG1: Saber aplicar los conocimientos teóricos al trabajo práctico y resolver problemas dentro del área de la Biotecnología.

CG2: Tener capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión crítica sobre temas relevantes de índole científica, social o  tica, por medio de la elaboración y defensa de argumentos.

CG3: Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones del ámbito biológico a un público tanto especializado como no especializado.

CG4: Completar las habilidades de aprendizaje, de organitzaci

## METODOLOGÍA

Este m ster y cada uno de los temas de los que se compone, se desarrolla y deberá desarrollarse según los Certificados de Calidad que cumplen los criterios establecidos en las normas UNE-EN ISO 9001 y UNEEN ISO 13485 cuyos alcances contienen a los Cursos de Formación Postgrado pertenecientes al ámbito de la salud y bajo la Modalidad a Distancia: Con especialidad Multimedia. Esta metodología de estudio consistirá en tomar como referencia de trabajo el manual didáctico y de consulta que se enviar  a cada alumno por correo postal y que se publicará en el Aula Virtual del Curso. A su vez se editar  y enviar  un CD con archivos multimedia que contendrá la grabación de videos tutoriales de presentación y contenido de cada módulo de cada uno de los temas de los que se compone el curso que se serán elaborados por el equipo docente del master o por quien delegue el Director del M ster, según a su criterio. A partir de ahí, el alumno tendrá como elemento de desarrollo de la materia el Aula Virtual del curso donde se le harán constar los manuales y archivos complementarios multimedia, el apartado de Tutorías del Aula Virtual donde podrán consultar directamente con los profesores las posibles dudas que pudieran tener y los manuales de consulta que serán remitidos por correo postal.

La mayor parte del contenido total de las horas a dedicar a esta materia se dirigirá a la lectura, compresión y estudio de los diferentes capítulos que la forman, y el tiempo restante centrado en la resolución del examen teórico y en el inicio de la resolución de problemas prácticos y preparación del trabajo fin de master, en especial en lo referente a la planificación de la metodología a emplear para el abordaje y resolución del problema planteado.