



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0112 Técnicas Bioquímicas de Análisis

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso dotará al alumnado de las competencias profesionales para realizar análisis bioquímicos, para determinaciones cuantitativas, cumpliendo los principios de las buenas prácticas de laboratorio, así como evaluar la validez de los resultados obtenidos en los análisis, interpretando los registros e informando de los resultados.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN AGUA EN LOS ALIMENTOS

1. Estructura del agua
2. Propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PROTEÍNAS

1. Aminoácidos
2. Pépticos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos

5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Alteración de las proteínas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE ENZIMAS EN LOS ALIMENTOS

1. Enzimas: Nomenclatura y clasificación
2. Cinética química
3. Análisis de enzimas
4. Factores que influyen en la actividad enzimática
5. Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
6. Análisis de enzimas en los alimentos
7. Utilización de enzimas en la industria alimentaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE LÍPIDOS

1. Clasificación de lo lípidos
2. Análisis de lípidos
3. Lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de lo lípidos
5. Química del proceso de grasas

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE LOS CARBOHIDRATOS EN LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Estructura y propiedades
3. Monosacáridos derivados
4. Enlace glicosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
5. Análisis de carbohidratos
6. Papel de los carbohidratos en los alimentos
7. Monosacáridos
8. Oligosacáridos
9. Derivados de los carbohidratos
10. Polisacáridos

11. Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTROS COMPONENTES EN LOS ALIMENTOS

1. Vitaminas
2. Minerales
3. Pigmentos
4. Edulcorantes no calóricos
5. Aditivos Alimentarios
6. Levaduras



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)