



# Guía Docente:

## **BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

---



**FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS**  
**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**  
**CURSO 2015-2016**



## I.- IDENTIFICACIÓN

<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA:</b>	<b>Biotecnología de Alimentos</b>
<b>NÚMERO DE CRÉDITOS:</b>	<b>6</b>
<b>CARÁCTER:</b>	<b>Optativa</b>
<b>MATERIA:</b>	<b>Aplicaciones Bioquímicas 2</b>
<b>MÓDULO:</b>	<b>Avanzado</b>
<b>TITULACIÓN:</b>	<b>Grado en Bioquímica</b>
<b>SEMESTRE/CUATRIMESTRE:</b>	<b>Primero (cuarto curso)</b>
<b>DEPARTAMENTO/S:</b>	<b>Bioquímica y Biología Molecular IV Microbiología III</b>

**PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:**

<b>Grupo A</b>	
<b>Teoría Seminario Tutoría</b>	<p><b>Profesor:</b> ANTONIO PUYET CATALINA  <b>Departamento:</b> Bioquímica y Biología Molecular IV  <b>Despacho:</b> Facultad de Veterinaria, edificio principal -1  <b>e-mail:</b> <a href="mailto:apuyet@ucm.es">apuyet@ucm.es</a></p>
<b>Teoría Seminario Tutoría</b>	<p><b>Profesor:</b> JOSÉ MARTÍNEZ PEINADO  <b>Departamento:</b> Microbiología III  <b>Despacho:</b> Facultad de Biología  <b>e-mail:</b> <a href="mailto:peinado@bio.ucm.es">peinado@bio.ucm.es</a></p>

## II.- OBJETIVOS

■ **OBJETIVO GENERAL**

Proporcionar al estudiante conceptos que le permitan entender las bases bioquímicas y microbiológicas de diferentes procesos y tecnologías aplicadas a industria alimentaria.

■ **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Proporcionar las bases conceptuales de los procedimientos biotecnológicos más importantes aplicados a la alimentación, conociendo los criterios de calidad y las garantías de seguridad en la obtención de productos.
- Presentar las aplicaciones analíticas de base microbiológica y molecular de mayor utilidad y potencial para el control de la calidad y la seguridad alimentaria.



### III.- CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

#### ■ CONOCIMIENTOS PREVIOS:

#### ■ RECOMENDACIONES:

### IV.- CONTENIDOS

#### ■ BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Microorganismos en alimentación. Detección y control microbiológico de patógenos. Biología molecular y mejora genética en bacterias lácticas utilizadas en fermentaciones. Enzimas utilizadas en el procesado de alimentos. Producción de compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Técnicas moleculares aplicadas al análisis y trazabilidad de alimentos y detección de fraudes.

#### ■ PROGRAMA:

1. Biotecnología microbiana de los alimentos: Los microorganismos que tenemos, los que comemos y los que evitamos comer.
2. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Fermentaciones: Pan, vino, cerveza, productos lácteos. Oxidaciones: Vinagre.
3. Producción microbiana de aditivos alimentarios: Agentes nutritivos, conservantes y estructurantes.
4. Utilización de microorganismos en la mejora de la calidad y seguridad de los alimentos: Control biológico
5. Patentes en biotecnología de alimentos.
6. Enzimas utilizadas en el procesado de alimentos.
7. Biología molecular y mejora genética de bacterias lácticas y levaduras utilizadas en fermentaciones.
8. Microbiota intestinal. Prebióticos y probióticos. Producción de compuestos bioactivos y alimentos funcionales.
9. Biotecnología de edulcorantes
10. Animales transgénicos con aplicaciones en alimentación
11. Técnicas moleculares aplicadas al análisis y trazabilidad de alimentos, y detección de fraudes.

### V.- COMPETENCIAS

#### ■ GENERALES:

- **CG9-MA1** Capacidad para relacionar los desarrollos biotecnológicos y biomédicos con otras disciplinas.



- **CG13-MA3** Analizar los riesgos biotecnológicos, reconociendo los problemas ecológicos-ambientales en el desarrollo y aplicación de las ciencias moleculares de la vida y la biotecnología.
- **CG12-MA5** Continuar sus estudios en áreas especializadas de las Biociencias Moleculares.

■ **ESPECÍFICAS:**

- **CE41-ABII6** Analizar la biología molecular y la mejora genética de bacterias utilizadas en fermentaciones.
- **CE50-ABII7** Analizar el empleo de enzimas en el procesado de alimentos.

■ **TRANSVERSALES:**

- **CT5-MA1** Capacidad para relacionar los desarrollos biotecnológicos con otras disciplinas dentro de los marcos legales.
- **CT4-MA3** Trabajar en equipo, cooperando con otros estudiantes.
- **CT2-MA4** Razonar de modo crítico.
- **CT14-MA5** Desarrollar una motivación por la calidad.
- **CT9-MA6** Ser capaz de dar una charla breve a un auditorio no especializado acerca de un tema de Biotecnología con posible impacto actual en la sociedad.
- **CT12-MA7** Reconocer los problemas ecológicos-ambientales en el desarrollo y aplicación de las ciencias moleculares de la vida.

**VI. – HORAS DE TRABAJO Y DISTRIBUCIÓN POR ACTIVIDAD**

Actividad	Presencial (horas)	Trabajo autónomo (horas)	Créditos
Clases teóricas	45	67,5	4,5
Seminarios	3	4,5	0,3
Tutorías/Trabajos dirigidos	2	3	0,2
Preparación de trabajos y exámenes	3	22	1
<b>Total</b>	<b>53</b>	<b>97</b>	<b>6</b>

**VII.- METODOLOGÍA**

La actividad docente seguirá una metodología híbrida, que hará uso de un aprendizaje colaborativo y un aprendizaje individual. Las actividades presenciales de la asignatura se estructuran en **clases de teoría, seminarios y tutorías**.



En las **clases de teoría** el profesor dará a conocer al alumno el contenido de la asignatura. Se presentarán los conceptos teóricos y algunos hechos experimentales que permitan al alumno obtener una visión global y comprensiva de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán el contenido y objetivos principales de dicho tema. Al final del tema se podrán plantear nuevas propuestas que permitan interrelacionar contenidos ya estudiados con los del resto de la asignatura o con otras asignaturas. Como apoyo a las explicaciones teóricas, se proporcionará a los alumnos el material docente apropiado, bien en fotocopias o bien en el Campus Virtual.

Las **clases de seminarios y las de tutorías** tendrán como objetivo aplicar los conocimientos adquiridos a un conjunto de cuestiones y/o ejercicios.

## VIII.- BIBLIOGRAFÍA

### ■ BÁSICA:

No se va a seguir un libro de texto concreto para el desarrollo de la asignatura. A continuación se relacionan textos recomendados de carácter general.

- García Gariba, M.; Quintero Ramírez, R. y López-Mungía, A.: “*Biotecnología Alimentaria*”, Editorial Limusa, Noriega Editores, 2002
- Byong, H. L.: “*Fundamentos de Biotecnología de alimentos*”, Editorial Acribia, 1996
- Fellows, P.: “*Tecnología del procesado de los alimentos. Principios y prácticas*”, Editorial Acribia, 1994
- Bramforth, C. W.: “*Alimentos, fermentaciones y microorganismos*”, Editorial Acribia, 2007
- Shetty, K.: “*Food Biotechnology*”, Editorial Marcel Dekker, 2005
- Johnson-Green P.: “*Introduction to food biotechnology*”, CRC Press, 2002
- Stahl, U.; Donalies, U. E. B. y Nevoigt, E.: “*Food Biotechnology. Advances in Biochemical Engineering/Biotechnology*”, Volume 111, 2008 (Disponible en línea)
- Eskin, N. A. M y Shahidi, Fereidoon: “*Biochemistry of foods*”, Academic Press, 2013 (Disponible en línea)
- Watson, R. R.: “*Bioactive foods in promoting health. Probiotics and prebiotics*”, Academic Press, 2010 (Disponible en línea)

### ■ COMPLEMENTARIA:

- El sistema de análisis y de riesgos y puntos críticos. Su aplicación en industrias de Alimentos. Editorial Acribia, 1998
- Pascual Anderson, M.R. y Calderón y Pascual, V.: “*Microbiología Alimentaria: Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas*”, Ediciones Díaz de Santos, 1999
- Montville, K.R. y Matthews, J.T.: “*Microbiología de los alimentos. Introducción*”, Editorial Acribia, 2009
- Eley, R.: “*Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*”, Departamento de Microbiología Clínica Experimental. Universidad de Sheffield, UK. 1994
- Bell, C. y Kyriakides, A.: “*Listeria. Una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos*”, Editorial Acribia, 2000



- González Rumayor, V.; Ruiz Galán, O.; García Iglesias, E. y Vega García M.: “Aplicaciones de la biotecnología en seguridad alimentaria”, Genoma España, 2005
- Sunsoo Cho, S. y Finocchiaro, E.T.: “Handbook of prebiotics and probiotics ingredients: health benefits and food applications”, CRC Press. 2010
- Shetty, K.: “Functional foods and biotechnology”, CRC/Taylor & Francis. 2007

## IX.- EVALUACIÓN

Para la evaluación final es obligatoria la participación en las diferentes actividades propuestas. Para poder acceder a la evaluación final será necesario que el alumno haya participado al menos en el 70% de las actividades presenciales.

El rendimiento académico del alumno y la calificación final de la asignatura se computarán de forma ponderada atendiendo a los siguientes porcentajes, que se mantendrán en todas las convocatorias:

### ■ EXÁMENES ESCRITOS: 65%

La evaluación de las competencias adquiridas en la parte teórica de la asignatura se llevará a cabo mediante la realización de un único examen final. El examen constará de preguntas sobre aplicación de conceptos aprendidos durante el curso y cuestiones relacionadas.

### ■ TRABAJO PERSONAL: 30%

La evaluación del trabajo de aprendizaje realizado por el alumno considerará la destreza del alumno en la resolución de problemas y ejercicios propuestos, en la preparación de un trabajo o en la discusión de artículos científicos.

### ■ ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN ACTIVA EN LAS CLASES: 5%

La asistencia y la participación del alumno en todas las actividades se valorará positivamente en la calificación final. La falta de asistencia reiterada podrá penalizarse.

Siempre se respetará un plazo mínimo de siete días entre la publicación de cualquier calificación, si fuera el caso, y la fecha del examen final de la asignatura.



PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES – CRONOGRAMA

TEMA	ACTIVIDAD	HORAS	GRUPOS	INICIO	FIN
<b>1. Biotecnología microbiana de los alimentos.</b>	Clases Teoría	4	1	1ª Semana	2ª Semana
<b>2. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Fermentaciones: Pan, vino, cerveza, productos lácteos. Oxidaciones: Vinagre.</b>	Clases Teoría	6	1	3ª Semana	4ª Semana
	Seminario	1	1	4ª semana	4ª Semana
<b>3. Producción microbiana de aditivos alimentarios: Agentes nutritivos, conservantes y estructurantes.</b>	Clases Teoría	3	1	4ª Semana	5ª Semana
<b>4. Utilización de microorganismos en la mejora de la calidad y seguridad de los alimentos: Control biológico.</b>	Clases Teoría	3	1	5ª Semana	6ª Semana
	Tutoría	1	1	6ª Semana	6ª Semana
<b>5. Patentes en biotecnología de alimentos.</b>	Clases Teoría	3	1	7ª Semana	7ª Semana
<b>6. Enzimas utilizadas en el procesado de alimentos.</b>	Clases Teoría	3	1	8ª Semana	8ª Semana
	Seminario	1	1	8ª Semana	8ª Semana
<b>7. Biología molecular y mejora genética de bacterias lácticas y levaduras utilizadas en fermentaciones</b>	Clases Teoría	6	1	9ª Semana	10ª Semana
<b>8. Microflora intestinal. Probióticos y prebióticos. Alimentos funcionales</b>	Clases Teoría	3	1	11ª Semana	12ª Semana
	Tutoría	1	1	12ª Semana	12ª Semana
<b>9. Biotecnología de aromas y edulcorantes</b>	Clases Teoría	3	1	13ª Semana	13ª Semana
<b>10. Animales transgénicos con aplicaciones en alimentación</b>	Clases Teoría	6	1	14ª Semana	14ª Semana
<b>11. Técnicas moleculares aplicadas al análisis y trazabilidad de alimentos y detección de fraudes.</b>	Clases Teoría	5	1	14ª Semana	15ª Semana
	Seminario	1	1	15ª Semana	15ª Semana



RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES

Actividad docente	Competencias asociadas	Actividad Profesor	Actividad alumno	Procedimiento de evaluación	P	NP	Total	C
Clases de teoría	CG9-MA1 CG13-MA3 CG12-MA5 CE41-ABII6 CE50-ABII7 CT5-MA1 CT4-MA3 CT2-MA4 CT14-MA5 CT9-MA6 CT12-MA7	Exposición de conceptos teóricos. Planteamiento de cuestiones.	Toma de apuntes, formulación y contestación de cuestiones.	Valoración de las respuestas a preguntas relacionadas con los conceptos teóricos explicados.	45	67,5	112,5	35%
Seminarios		Aplicación de la teoría a la resolución de ejercicios y problemas.	Toma de apuntes. Realización de ejercicios. Formulación y contestación de cuestiones.	Valoración de la resolución de ejercicios prácticos.	3	4,5	7,5	
Tutorías		Dirección y supervisión del estudio y actividades del alumno. Planteamiento de cuestiones.	Resolución de las cuestiones planteadas.	Valoración del trabajo, exposición y desarrollo.	2	3	5	
Exámenes		Propuesta, vigilancia y corrección del examen. Calificación del alumno.	Preparación y realización.		3	22	25	65%

P : Presenciales; NP: no presenciales (trabajo autónomo); C: calificación