



Guía Docente:

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
CURSO 2012-2013



I.- IDENTIFICACIÓN

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

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

Grupo A	
Teoría Seminario Tutoría	Profesor: ANTONIO PUYET CATALINA Departamento: Bioquímica y Biología Molecular IV Despacho: Fac. Veterinaria, edificio principal -1 e-mail: apuyet@vet.ucm.es
Teoría Seminario Tutoría	Profesora: BEGOÑA TORRALBA REDONDO Departamento: Microbiología III Despacho: Facultad de Biología e-mail: btorralb@bio.ucm.es

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. Alimentos producidos por microorganismos.
2. Microorganismos patógenos transmitidos por alimentos. Detección y control microbiológico.
3. Toxinas de origen microbiano en alimentos.
4. Sistemas de conservación de alimentos.
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. Animales transgénicos con aplicaciones en alimentación.
9. Producción de compuestos bioactivos y alimentos funcionales.
10. 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
Total	53	97	6

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

■ 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:** **70%**

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:** **25%**

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.


PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES – CRONOGRAMA

TEMA	ACTIVIDAD	HORAS	GRUPOS	INICIO	FIN
Tema 1	Clases Teoría	3	1	1ª Semana	1ª Semana
Tema 2	Clases Teoría	6	1	2ª Semana	3ª Semana
Tema 3	Clases Teoría	3	1	4ª Semana	4ª Semana
Tema 4	Clases Teoría	3	1	5ª Semana	5ª Semana
Tema 5	Clases Teoría	3	1	6ª Semana	6ª Semana
Tema 6	Clases Teoría	6	1	7ª Semana	8ª Semana
Tema 7	Clases Teoría	6	1	9ª Semana	10ª Semana
Tema 8	Clases Teoría	3	1	11ª Semana	11ª Semana
Tema 9	Clases Teoría	6	1	12ª Semana	13ª Semana
Tema 10	Clases Teoría	6	1	14ª 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	30%
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	

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