

Curso
2026/2027

Guía Docente:
**BIOTECNOLOGÍA DE
ALIMENTOS**



FACULTAD DE
CIENCIAS QUÍMICAS



1. IDENTIFICACIÓN

Titulación	Grado en Bioquímica			Código	803488
Asignatura	Biotecnología de alimentos			ECTS	6
Materia	Aplicaciones Bioquímicas 2				
Módulo	Avanzado				
Carácter	Optativa	Curso	Cuarto	Semestre	Segundo
Departamento responsable	Bioquímica y Biología Molecular Genética, Fisiología y Microbiología				

Profesores responsables

Actividad	Profesor	Email	Despacho
Tª/S/Tut.	RAQUEL PÉREZ SEN	rpsen@ucm.es	Facultad de Veterinaria Edificio principal Planta 2
Tª/S/Tut.	BEATRIZ ÁLVAREZ CASTELAO	balvar03@ucm.es	Facultad de Veterinaria Edificio principal Planta -2
Tª/S/Tut.	BELÉN PATIÑO ÁLVAREZ	belenp@ucm.es	Facultad de Ciencias Biológicas Planta 11 Despacho 2

2. 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.

3. CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

No hay

4. 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. Historia de la tecnología microbiana aplicada a la producción de alimentos
2. Biotecnología microbiana de los alimentos: Los microorganismos que tenemos, los que comemos y los que evitamos comer. Probióticos.
3. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Fermentaciones: Pan, vino, cerveza...
4. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Fermentaciones: productos lácteos.
5. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Oxidaciones: Vinagre.
6. Producción microbiana de aditivos alimentarios: Agentes nutritivos, conservantes estructurantes y colorantes.
7. Utilización de microorganismos en la mejora de la calidad y seguridad de los alimentos: APPCC, Control biológico, transgénicos vegetales, edición genética.
8. Patentes en biotecnología de alimentos.
9. Enzimas utilizadas en el procesado de alimentos
10. Biología molecular y mejora genética en bacterias lácticas utilizadas en fermentaciones.
11. Mejora genética de levaduras usadas en fermentaciones. Selección de mutaciones. Caracteres cuantitativos. Vectores. Modulación de compuestos organolépticos.
12. Modificación genética en animales y vegetales con aplicaciones en alimentación.
13. Mejora de características nutricionales y durabilidad en productos vegetales por métodos bioquímicos y genéticos. Alteración de almidones. Modulación de la maduración en vegetales.
14. Técnicas moleculares aplicadas a la identificación y trazabilidad de alimentos. Detección de fraudes.
15. Aromas y edulcorantes. Producción mediante métodos biológicos.
16. Alimentos funcionales. Evidencia experimental en ensayos clínicos de alimentos funcionales. Métodos de producción.
17. Nutrigenómica y nutrigenética.

5. 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

6. 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

7. 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.



8. 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 Garibay, M.; Quintero Ramírez, R. y López-Munguía, A.: “*Biología Alimentaria*”, Editorial Limusa, Noriega Editores, 2002
- Byong, H. L.: “*Fundamentals of Food Biotechnology*”, John Wiley & Sons, 2015. Disponible en línea UCM.
- Bramforth, C. W.: “*Food, fermentations and microorganisms*”, John Wiley & Sons , 2005 Disponible en línea UCM.
- Ravishankar, R.V.: “*Advances in Food Biotechnology*” John Wiley & Sons, 2015. (Disponible en línea)
- 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)
- Zorn, H. y Czermak, P: “*Biotechnology of Food and Feed Additives*” Springer, 2014 (Disponible en línea)
- El Sheikha, Aly Farag. *Molecular Techniques in Food Biology. Safety, Biotechnology, Authenticity and Traceability*. John Wiley & Sons. 2018

Complementaria

- Couto Lorenzo, L: “*Auditoria del sistema de APPCC*” Ediciones Díaz de Santos, 2008.
- 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
- González Rumayor, V.; Ruiz Galán, O.; García Iglesias, E. y Vega García M.: “*Aplicaciones de la biotecnología en seguridad alimentaria*”, Genoma España, 2005
- López-Goñi, I: El ABC de la Microbiota. Revista muy interesante. Edición coleccionista vol 58. 2025
- Sanchez-Angulo, M: “¿Qué han hecho los microbios por nosotros? Fundamentos de biotecnología . Editorial Gracia Maroto. 2022
- 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
- Pandey, A.G., Du, G., Sanromán, M., Soccol, C.R. y Dussap, C.G., “*Current Developments in Biotechnology and Bioengineering*”, Elsevier. 2016



9. EVALUACIÓN

Para la evaluación final es obligatoria la participación en las diferentes actividades propuestas. Para poder superar la asignatura 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 examen parcial y un 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
1. Historia de la tecnología microbiana aplicada a la producción de alimentos	Clases Teoría	1	1	1ª semana	1ª semana
2. Biotecnología microbiana de los alimentos: Los microorganismos que tenemos, los que comemos y los que evitamos comer. Probióticos.	Clases Teoría	3	1	1ª semana	2ª semana
3. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Fermentaciones: Pan, vino, cerveza...	Clases Teoría	2	1	2ª semana	2ª semana
4. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Fermentaciones: productos lácteos.	Clases Teoría	2	1	3ª semana	3ª semana
	Seminario	1	1	3ª semana	3ª semana
5. El metabolismo microbiano como mecanismo básico en la transformación y conservación de alimentos. Oxidaciones: Vinagre.	Clases Teoría	2	1	3ª semana	4ª semana
6. Producción microbiana de aditivos alimentarios: Agentes nutritivos, conservantes, estructurantes y colorantes.	Clases Teoría	3	1	4ª semana	4ª semana
7. Utilización de microorganismos en la mejora de la calidad y seguridad de los alimentos: Control biológico	Clases Teoría	3	1	5ª semana	5ª semana
	Tutoría	1	1	5ª semana	5ª semana
8. Patentes en biotecnología de alimentos.	Clases Teoría	2	1	6ª semana	6ª semana
9. Enzimas utilizadas en el procesado de alimentos.	Clases Teoría	3	1	7ª semana	7ª semana

13. Biología molecular y mejora genética en bacterias lácticas utilizadas en fermentaciones.	Clases Teoría	3	1	8ª semana	8ª semana
14. Mejora genética de levaduras usadas en fermentaciones. Selección de mutaciones. Caracteres cuantitativos. Vectores.	Clases Teoría	4	1	9ª semana	10ª semana
	Tutoría	1	1	10ª semana	10ª semana
15. Modificación genética en animales y vegetales con aplicaciones en alimentación.	Clases Teoría	3	1	10ª semana	11ª semana
16. Mejora de características nutricionales y durabilidad en productos vegetales por métodos bioquímicos y genéticos. Alteración de almidones. Modulación de maduración en vegetales.	Clases Teoría	3	1	11ª semana	12ª semana
11. Técnicas moleculares aplicadas a la identificación y trazabilidad de alimentos. Detección de fraudes.	Clases Teoría	3	1	12ª semana	13ª semana
10. Aromas y edulcorantes. Producción mediante métodos biológicos.	Clases Teoría	3	1	13ª semana	14ª semana
11. Alimentos funcionales. Evidencia experimental en ensayos clínicos de alimentos funcionales. Métodos de producción.	Clases Teoría	3	1	14ª semana	15ª semana
12. Nutrigenómica y nutrigenética.	Clases Teoría	2	1	15ª semana	15ª semana
	Seminario	2	1	15ª semana	15ª semana

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES

ACTIVIDAD DOCENTE	COMPETENCIAS ASOCIADAS	ACTIVIDAD PROFESOR	ACTIVIDAD ESTUDIANTE	PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN	P	NP	TOTAL	C
Clases 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. Preparación y presentación de trabajos temáticos	Valoración de la resolución de ejercicios prácticos. Valoración del trabajo, desarrollo y exposición.	3	4,5	7,5	
Tutorías		Dirección y supervisión del estudio y actividades del alumno. Planteamiento de cuestiones.	Resolución de las cuestiones planteadas. Búsqueda y organización de información científica	Valoración del trabajo, desarrollo y exposición.	2	3	5	
Exámenes		Propuesta, vigilancia y corrección del examen. Calificación del alumno.	Preparación y realización		3	22	25	

P: Actividades presenciales

NP: Actividades no presenciales (trabajo autónomo)

C: Calificación