

Curso
2025/2026

Guía Docente:

BIOQUÍMICA INDUSTRIAL



FACULTAD DE
CIENCIAS QUÍMICAS

1. IDENTIFICACIÓN

Titulación	Grado en Ingeniería Química		Código	801565
Asignatura	Bioquímica Industrial		ECTS	6
Materia	Bioprocesos Industriales			
Módulo	Tecnología Química			
Carácter	Optativo	Curso	Cuarto	Semestre Primero
Departamento responsable	Bioquímica y Biología Molecular			

Profesores responsables

Actividad	Profesor	Email	Despacho
Tª/S/Tut.	MIGUEL ARROYO SÁNCHEZ	arroyo@bio.ucm.es	Sección Departamental de la Facultad de Biología. Edificio anexo. Planta 1. Despacho 16.
Tª/S/Tut.	JAVIER ROCHA MARTÍN	javrocha@ucm.es	Lab. 3 de la Sección Departamental de la Facultad de Biología

Laboratorio de prácticas del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular (Fac. CC. Biológicas)

Grupo	Profesor	Email	Despacho
A	JESÚS FERNÁNDEZ LUCAS	jesusf08@ucm.es	Lab. 3 de la Sección Departamental de la Facultad de Biología

2. OBJETIVOS

Objetivo General

El objetivo de este curso es el estudio de los procesos biotecnológicos de mayor impacto industrial. El objetivo general es proporcionar al estudiante las bases bioquímicas para entender los procesos de índole biotecnológica.

Objetivos específicos

- Presentar los métodos de producción y mejora por procedimientos biotecnológicos, conociendo los criterios de calidad y las garantías de seguridad en la obtención de productos biotecnológicos.
- Presentar las aplicaciones analíticas de mayor utilidad y potencial desarrollo de las biomoléculas, así como las actuaciones básicas para la minimización del impacto ambiental en la producción biotecnológica. Explicar el papel de las operaciones de separación en los procesos químicos industriales.

3. CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

Se recomienda un nivel intermedio de inglés.

4. CONTENIDOS

Breve descripción de los contenidos

Descripción de los distintos tipos de organismos procariotas y eucariotas utilizados en las producciones industriales. Estudio del comportamiento de los microorganismos industriales: características, crecimiento y producción. Aprovechamiento y utilización de materias primas mediante procesos fermentativos. Fundamentos básicos de las rutas metabólicas implicadas en los procesos de producción industrial, principales puntos de regulación. Técnicas de Ingeniería Genética para la mejora de las cepas productoras. Producción de metabolitos primarios y secundarios. Utilización industrial de enzimas y células. Métodos de producción y aislamiento de enzimas de interés industrial. Métodos de inmovilización de células y enzimas para obtener biocatalizadores. Obtención de bioenergía y descontaminación ambiental mediante procesos biotecnológicos.

Programa

1. Introducción a los procesos biotecnológicos.
2. Principales microorganismos de interés industrial.
3. Metabolismo microbiano.
4. Cultivo de microorganismos. Concepto de fermentación. Cinética de fermentaciones. Posibilidades degradativas de las fuentes hidrocarbonadas.
5. Materias primas utilizadas en las fermentaciones industriales.
6. Impacto de la biotecnología en la industria alimentaria.
7. Fuentes renovables de energía.
8. Producción industrial de enzimas: aplicaciones industriales. Inmovilización. Biosensores.
9. Producción microbiológica de metabolitos primarios. Ácido cítrico. Aminoácidos. Utilización de cepas silvestres y mutantes.
10. Producción industrial de metabolitos secundarios. Producción de antibióticos. Microorganismos productores. Etapas previas a la comercialización de un nuevo antibiótico. Tecnología general de la producción de antibióticos.
11. Bioconversiones. Producción industrial de esteroides de interés farmacológico: fermentación directa y transformación enzimática.
12. Producción de biopolímeros. Polisacáridos (dextranos y xantanos). Bioplásticos.
13. Ingeniería genética y mejora de cepas microbianas.
14. Descontaminación ambiental.

5. COMPETENCIAS

Generales

CG1-TQ1	Utilizar conceptos para el aprendizaje autónomo de nuevos métodos y teorías.
CG4-TQ1	Aplicar conceptos de biotecnología, transferencia de materia, operaciones de separación, ingeniería de la reacción química. Diseñar reactores, y evaluar la transformación de materias primas y recursos energéticos.
CG5-TQ1	Analizar, diseñar, simular y optimizar procesos y productos.

Específicas

CE20-BI1	Describir los fundamentos básicos de los procesos bioquímicos, las rutas metabólicas y su regulación, implicados en los bioprocesos industriales en los que se basa la Biotecnología Industrial o Biotecnología Blanca aplicados al desarrollo sostenible.
CE20- BI2	Describir conocimientos generales de los organismos procariontas y eucariotas utilizados en las producciones industriales de compuestos de interés y describir las principales etapas de un proceso biotecnológico.
CE20- BI3	Discernir entre los distintos métodos de inmovilización, sus potencialidades, ventajas y prestaciones, para obtener biocatalizadores de uso industrial.
CE20- BI4	Utilizar conocimientos de los aspectos más básicos de la Ingeniería Genética con fines industriales.
CE20- BI5	Explicar la secuencia de etapas en un bioproceso

Transversales

CT1-TQ1	Desarrollar capacidad de análisis y síntesis.
CT2-TQ1	Resolver problemas en el área de la Tecnología Química.
CT5-TQ1	Consultar, utilizar y analizar fuentes bibliográficas en el área de la Tecnología Química.
CT5-TQ2	Consultar, utilizar y analizar bases de datos especializadas y de recursos accesibles a través de internet.
CT8-TQ1	Demostrar capacidad para el razonamiento crítico y autocrítico.
CT11-TQ1	Aprender de forma autónoma.
CT12-TQ1	Desarrollar sensibilidad hacia la repercusión social y medioambiental de las soluciones ingenieriles.

6. HORAS DE TRABAJO Y DISTRIBUCIÓN POR ACTIVIDAD

Actividad	Presencia (horas)	Trabajo autónomo (horas)	Créditos
Clases teóricas	35,5	59,5	3,8
Seminarios	2	8	0,4
Tutorías	2	3	0,2
Actividades prácticas	10	15	1
Exámenes / Trabajos dirigidos	6	9	0,6
Total	55,5	94,5	6

7. METODOLOGÍA

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

Las **clases teóricas** consistirán, de forma mayoritaria, en lecciones magistrales en las que se expondrá ordenadamente el contenido de la asignatura, presentando conceptos teóricos y hechos experimentales.

Los **seminarios** y las **tutorías** tendrán como objetivo aplicar los conocimientos teóricos adquiridos a un conjunto de cuestiones, temas complementarios y/o artículos científicos relacionados con la temática de la asignatura. Los alumnos trabajarán de modo individual o en grupos, y deberán manejar bibliografía y entregar resúmenes de su trabajo en inglés. Adicionalmente, se resolverán las dudas que se planteen y se supervisará el progreso de los estudiantes en su trabajo personal.

Las **actividades prácticas** consistirán fundamentalmente en prácticas de laboratorio con contenidos relacionados con algunos aspectos teóricos abordados en la asignatura. En el laboratorio se realizarán experimentos, se calcularán parámetros y se llevará a cabo una discusión crítica de los resultados obtenidos, lo que el alumno reflejará en un informe escrito.

Se utilizará el **Campus Virtual** de la UCM como instrumento para poner a disposición de los estudiantes el material que se utilizará en las clases y como medio de comunicación entre el profesor y los estudiantes.

8. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Para el desarrollo de la asignatura no se va a seguir un libro de texto concreto. A continuación, se relacionan textos recomendados de carácter general:

- Renneberg, R. “*Biología para principiantes*”, Ed. Reverté, 2012.
- Schmid, R.D.; Schmidt-Dannert, C. “*Biotechnology: an illustrated primer*”. Wiley-VCH, 2016.
- Smith, J.E. “*Biología*”. Ed. Acribia, 2006.
- Okafor, N. “*Modern Industrial Microbiology and Biotechnology*”, Science Publishers, 2007. [Disponible como libro electrónico]
- Madigan, M.T.; Martinko, J.M.; Bender, D.A.; Buckley, D.H.; Stahl, D.A. “*Brock Biología de los microorganismos*”, 14ª ed., Editorial Pearson Educación S.A., 2015. [Disponible como libro electrónico].

Complementaria

- Aehle, W. “*Enzymes in industry: productions and applications*”, 3ª ed., Wiley-VCH, Weinheim, 2007.
- Brahmachari, G.; Demain, A.L.; Adrio, J.L. (eds.). “*Biotechnology of Microbial Enzymes*”. Academic Press, 2017. [Disponible como libro electrónico]
- Buchholz, K.; Kasche, V.; Bornscheuer, U.T., “*Biocatalysts and enzyme technology*”. 2nd ed., Weinheim, Wiley-VCH, 2012.
- Hopwood, D.A.: “*Streptomyces in Nature and Medicine: the antibiotic makers*”. Oxford University Press, Oxford, 2007. [Disponible como libro electrónico]
- Parés, R.; Juárez, A. “*Bioquímica de los microorganismos*”, Ed. Reverté, 2015.
- Ratledge, C.; Kristiansen, B. “*Basic Biotechnology*”, 3rd ed., Cambridge University Press, Oxford, 2006.
- Thieman, W.J.; Palladino, M.A. “*Introducción a la Biología*”. 2ª ed., Editorial Pearson Educación S.A, 2010.

9. 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 prácticas relacionadas.

❖ **ACTIVIDADES DIRIGIDAS: 15%**

Los alumnos desarrollarán los trabajos propuestos por el profesor. En el caso de los seminarios, el trabajo se expondrá y someterá a la valoración del profesor, así como a las preguntas de sus compañeros sobre el tema. El profesor valorará tanto el trabajo como la claridad de la presentación, y el análisis crítico efectuado por los compañeros. En el caso de las tutorías, se valorará la resolución de las cuestiones planteadas por el profesor sobre artículos científicos relacionados con el programa de la asignatura.

❖ **ACTIVIDADES PRÁCTICAS: 15%**

La asistencia del estudiante a las sesiones de laboratorio será obligatoria. La evaluación del trabajo de aprendizaje realizado por el alumno durante las sesiones prácticas considerará la destreza del alumno en la resolución de las cuestiones propuestas y la elaboración de un informe de laboratorio. Los alumnos que hayan realizado las prácticas en cursos anteriores tendrán la opción de solicitar la no repetición de estas, siempre que no hayan transcurrido más de 2 años desde su realización.

❖ **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.

Será necesario obtener una nota mínima de 4 en el examen escrito para poder hacer la ponderación de la calificación final.

Las calificaciones de las actividades previstas para la evaluación de la asignatura (prácticas de laboratorio, tutorías, seminarios...) se comunicarán a los estudiantes con la antelación suficiente antes de la realización del examen final, para que puedan planificar adecuadamente el estudio de esta u otras asignaturas.

Siempre se respetará el 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
Temas 1, 2, 3, 4 y 5	Teoría	15,5	1	1ª Semana	4ª Semana
	Tutorías	1	2	3ª Semana	
Tema 6	Teoría	4	1	4ª Semana	5ª Semana
Tema 7	Teoría	2	1	5ª Semana	6ª Semana
Tema 8	Teoría	4	1	6ª Semana	8ª Semana
	Seminario	1	1	8ª Semana	9ª Semana
Tema 9	Teoría	2	1	9ª Semana	10ª Semana
Tema 10	Teoría	4	1	10ª Semana	12ª Semana
Tema 11	Teoría	1	1	12ª Semana	13ª Semana
Tema 12	Teoría	1	1	13ª Semana	13ª Semana
	Seminario	1	1	14ª Semana	14ª Semana
Tema 13	Teoría	1	1	14ª Semana	15ª Semana
	Tutorías	1	2	15ª Semana	
Tema 14	Teoría	1	1	15ª Semana	15ª Semana

* Las tutorías programadas están sujetas a posibles modificaciones según la planificación conjunta del curso.

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES

ACTIVIDAD DOCENTE	COMPETENCIAS ASOCIADAS	ACTIVIDAD PROFESOR	ACTIVIDAD ESTUDIANTE	PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN	P	NP	TOTAL	C
Teoría	CG1-TQ1, CG4-TQ1, CG5-TQ1 CE20-BI1, CE20-BI2, CE20-BI3, CE20-BI4, CE20-BI5 CT1-TQ1, CT2-TQ1, CT5-TQ1, CT5-TQ2, CT8-TQ1, CT11-TQ1, CT12-TQ1	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.	35,5	59,5	95	35%
Actividades Prácticas		Exposición de conceptos y desarrollo de destrezas en el laboratorio.	Elaboración del cuaderno de laboratorio y del informe de resultados experimentales.	Valoración de las destrezas y calidad del informe.	10	15	25	
Seminarios		Aplicación de la teoría a la resolución de cuestiones. Propuesta de temas.	Elaboración del trabajo propuesto por el profesor. Formulación y contestación de cuestiones.	Valoración del trabajo, exposición y desarrollo.	2	8	10	
Tutorías		Dirección y supervisión del estudio y actividades del alumno. Planteamiento de cuestiones.	Resolución de las cuestiones planteadas.	Valoración de la resolución de las cuestiones planteadas.	2	3	5	
Exámenes /trabajos dirigidos		Propuesta, vigilancia y corrección del examen escrito. Calificación del alumno.	Preparación y realización del examen escrito.		6	9	15	65%

P: Actividades presenciales

NP: Actividades no presenciales (trabajo autónomo)

C: Calificación