



## Información de la asignatura

**Titulación:** Grado en Biotecnología

**Facultad:** Facultad de Veterinaria y Ciencias Experimentales

**Código:** 1102007 **Nombre:** Biotecnología Alimentaria

**Créditos:** 6,00 **ECTS** **Curso:** 0, 3, 4 **Semestre:** 1

**Módulo:** Optatividad

**Materia:** Principios de biotecnología alimentaria **Carácter:** Optativa

**Departamento:** Biotecnología

**Tipo de enseñanza:** Presencial

**Lengua/-s en las que se imparte:** Castellano

### Profesorado:

OPB15 Celia Almela Camañas (**Profesor responsable**)

[celia.almela@ucv.es](mailto:celia.almela@ucv.es)



## Organización del módulo

### Optatividad

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Biotecnología Marina	6,00	Biotecnología Marina	6,00	0, 3, 4/1
Farmacología y Toxicología	6,00	Farmacología y Toxicología	6,00	0, 3/1
I+D en Ciencias Marinas	6,00	I+D en Ciencias Marinas	6,00	3, 4/1
Tecnología de los Alimentos de Origen Marino	6,00	Tecnología de los Alimentos de Origen Marino	6,00	3, 4/1
Técnicas instrumentales de análisis marino	6,00	Técnicas Instrumentales de Análisis Marino	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Técnicas génicas aplicadas al medio marino	6,00	Técnicas Génicas Aplicadas al Medio Marino	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Principios de biotecnología alimentaria	6,00	Biotecnología Alimentaria	6,00	0, 3, 4/1
Cultivos de células y tejidos vegetales	6,00	Cultivos de Células y Tejidos Vegetales	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Fitopatología molecular	6,00	Fitopatología Molecular	6,00	3, 4/1
Mejora biotecnológica de plantas agrícolas	6,00	Mejora Biotecnológica de Plantas Agrícolas	6,00	0/1
Fisiología y biología molecular de semillas	6,00	Fisiología y Biología Molecular de Semillas	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25



Biocontrol para la protección de cultivos	6,00	Biocontrol para la Protección de Cultivos	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Agrigenómica	6,00	Agrigenómica	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Microbiología y toxicología alimentaria	6,00	Microbiología y Toxicología Alimentaria	6,00	0/1
Modelización de Biomoléculas	6,00	Modelización de Biomoléculas	6,00	0/1
Ingeniería Farmacéutica y diseño de fármacos	6,00	Ingeniería Farmacéutica y Diseño de Fármacos	6,00	0, 4/1
Terapia génica	6,00	Terapia Génica	6,00	0, 4/1
Patología molecular	6,00	Patología Molecular	6,00	0, 4/1
Biotecnología clínica	6,00	Biotecnología Clínica	6,00	0/1
Inmunología	6,00	Inmunología	6,00	0, 3/1
Principios de la Biotecnología Ambiental	6,00	Biotecnología Ambiental	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Biosensores	6,00	Biosensores	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Ingeniería Ambiental	6,00	Ingeniería Ambiental	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Biorremediación	6,00	Biorremediación	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25



Toxicología ambiental	6,00	Toxicología Ambiental	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Bioindicadores	6,00	Bioindicadores	6,00	0, 3, 4/1

## Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Ha comprendido y asimilado los contenidos de la materia.
- R2 Es capaz de resolver problemas o casos prácticos relacionados con dichos contenidos, utilizando diferentes recursos (bibliográficos, informáticos, etc).
- R3 Es capaz de trabajar en un laboratorio, realizando correctamente las operaciones básicas y teniendo en cuenta las normas de seguridad correspondientes. Comprende la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia, y es capaz de contrastar y validar los resultados obtenidos.
- R4 Es capaz de elaborar un texto comprensible y organizado sobre diversos aspectos de la materia.
- R5 Es capaz de exponer y argumentar adecuadamente su trabajo.
- R6 Busca información bibliográfica de diferentes fuentes y sabe analizarla con espíritu crítico y constructivo.
- R7 Colabora con el profesor y compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje; trabaja en equipo; es respetuoso en el trato; es proactivo y cumple las normas de organización de la asignatura.



## Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

	BÁSICAS	Ponderación			
		1	2	3	4
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio			X	
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio			X	
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética				X
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		X		
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía				X
	GENERALES	Ponderación			
		1	2	3	4
CG01	Capacidad de análisis y síntesis				X



ESPECÍFICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CE22 Conocer y comprender los conceptos, hechos esenciales, principios y teorías relacionadas con la Biotecnología		X		
CE23 Saber desenvolverse en un laboratorio utilizando el material e instrumentos adecuados y realizar las operaciones básicas específicas de cada disciplina, incluyendo seguridad, manipulación y eliminación de residuos y registro de actividades		X		
CE24 Conocer las técnicas básicas e instrumentales de laboratorio en las diferentes disciplinas que integran la Biotecnología				X
CE25 Ser capaz de analizar e interpretar datos científicos en el ámbito de la Biotecnología				X
CE27 Conocer y aplicar los protocolos de actuación y los criterios de evaluación de procesos biotecnológicos				X
CE28 Integrar los fundamentos de las ciencias de la vida y de las ciencias de la ingeniería en el desarrollo de productos y aplicaciones biotecnológicas			X	
CE29 Ser capaz de contrastar y validar las conclusiones obtenidas en la experimentación Biotecnológica			X	
CE30 Resolver y analizar problemas derivados de la práctica de la biotecnología				X
CE31 Describir y medir variables relevantes de procesos o experimentos				X
CE32 Ser capaz de aplicar distintos sistemas operativos y paquetes de software específicos para la práctica de la Biotecnología	X			
CE33 Conocer y ajustarse en su actuación a las bases legales y éticas de los procesos y aplicaciones Biotecnológicas	X			
CE34 Conocer los elementos fundamentales de la comunicación y divulgación de las Biociencias moleculares y de la Biotecnología	X			
TRANSVERSALES	Ponderación			
	1	2	3	4
CT02 Capacidad de organización y planificación			X	





## Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R4	50,00%	Prueba escrita
R1, R2, R4, R5, R6, R7	25,00%	Entrega de trabajos
R1, R3, R7	25,00%	Prueba de laboratorio

### Observaciones

Según la normativa general de evaluación y calificación, el sistema de evaluación preferente será mediante evaluación continua:

Evaluación de actividades individuales. Se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continuo a través de pruebas escritas y/o actividades planteadas en la plataforma de docencia Evaluación del trabajo en grupo. Los alumnos trabajarán sobre casos propuestos por el profesor de forma colaborativa e irán aportando en fechas previamente fijadas actas o alguna información relevante sobre la evolución de su trabajo. Durante este proceso contarán con la supervisión del profesor. Finalizado el trabajo se entregará en fecha fijada el informe final.

### CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de "Matrículas de Honor" no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor". De forma excepcional, se podrán asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece. Los criterios de concesión de "Matrícula de Honor" se realizarán según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de "Observaciones" del sistema de evaluación de la guía docente.





## Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula.
- M2 Sesiones de trabajo grupal en grupos supervisadas por el profesor. Estudio de casos, análisis diagnósticos, problemas, estudio de campo, aula de informática, visitas, búsqueda de datos, bibliotecas, en red, internet, etc. Construcción significativa del conocimiento a través de la interacción y actividad del alumno.
- M3 Actividades desarrolladas en espacios con equipamiento especializado.
- M4 Sesiones monográficas supervisadas con participación compartida.
- M5 Aplicación de conocimientos interdisciplinares
- M6 Atención personalizada y en pequeño grupo. Periodo de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc.
- M7 Conjunto de pruebas orales y/o escritas empleadas en la evaluación inicial, formativa o aditiva del alumno.
- M8 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad.
- M9 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad.



## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASE PRESENCIAL M1	R1, R4, R7	30,00	1,20
CLASES PRÁCTICAS M2	R1, R2, R3, R5, R7	11,50	0,46
LABORATORIO M3	R1, R2, R3, R5, R7	3,00	0,12
SEMINARIO M4	R4, R6	2,30	0,09
EXPOSICIÓN TRABAJOS GRUPO M5	R1, R4, R5, R6, R7	8,20	0,33
TUTORÍA M6	R1, R5	3,00	0,12
EVALUACIÓN M7	R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7	2,00	0,08
<b>TOTAL</b>		<b>60,00</b>	<b>2,40</b>

## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M8	R1, R2, R3, R4, R6, R7	18,30	0,73
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M9	R1, R2, R3, R4, R5, R6	71,70	2,87
<b>TOTAL</b>		<b>90,00</b>	<b>3,60</b>



## Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	Tema 1. Concepto de Biotecnología alimentaria. Tema 2. Desarrollo histórico de la Biotecnología alimentaria.
ANÁLISIS Y CONTROL DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Tema 3. Calidad desde el punto de vista del consumidor Tema 4. Parámetros de calidad: humedad, cenizas, aw, acidez, grasa Tema 5. Análisis sensorial: conceptos básicos, tipos y aplicaciones en la industria alimentaria Tema 6. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) Tema 7. Aspectos biotecnológicos del análisis de alimentos.
APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Tema 8. Microorganismos de interés en Biotecnología alimentaria. Tema 9. Producción de biomasa microbiana, metabolitos primarios y macromoléculas. Tema 10. Producción de bebidas alcohólicas. Tema 11. Producción de pan. Tema 12. Productos fermentados de origen vegetal Tema 13. Productos fermentados de origen lácteo. Tema 14. Productos cárnicos fermentados. Tema 15. Productos fermentados de la pesca.
SESIONES PRÁCTICAS	Prácticas de laboratorio relacionadas con el análisis bromatológico y la elaboración de alimentos. Interpretación de los resultados.



## Organización de las prácticas:

	Contenido	Ubicación	Horas
PR1.	Análisis bromatológico: Hidrólisis, humedad y cenizas	Laboratorio	2,00
PR2.	Soxhlet, pardeamiento enzimático	Laboratorio	2,00
PR3.	Análisis de la miel	Laboratorio	2,00
PR4.	Kjeldhal y fraudes del sector cárnico	Laboratorio	2,00
PR5.	Elaboración de yogur	Laboratorio	2,00
PR6.	Elaboración de queso	Laboratorio	2,00
PR7.	Interpretación de resultados	Aula	2,50

## Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	2,00	4,00
ANÁLISIS Y CONTROL DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	10,00	20,00
APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10,75	21,50
SESIONES PRÁCTICAS	7,25	14,50



## Referencias

- ALEIXANDRE BENAVENT, J.L.(1997) Conservación de alimentos
- ANDERSON P.(2013) Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas. Ed Diaz Santos.
- BAINS, W. (2004). Biotechnology from A to Z. Oxford: Oxford University Press.
- CENZANO DEL CASTILLO, I.(2001) Nuevo manual de industrias alimentarias
- FEINER, G. (2018), Manual de productos cárnicos, ACRIBIA
- FOGARTY, W.M. NELLY, C.T. (1990). Mycrobial enzymes and Biotechnology. Elsevier Applied Science.
- Fundación Cotec para la Innovación Tecnológica. (2006) Biotecnología y alimentación
- HALL, G.M.(2001)Tecnología del procesado de pescado. ACRIBIA
- NIELSEN, S.S (2008)., Análisis de los alimentos. ACRIBIA
- OWEN R.FENNEMA, (2010) Química de los alimentos,3º edición
- ROLAND P. CARPENTER, DAVID H. LVON,TERRV A. HASDELL,(2002) Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos
- WARD, OWEN P. (1991) Biotecnología de la fermentación: Principios, procesos y productos . Ed. Acribia S.A
- Organización de las naciones unidad para la Alimentación y la Agricultura  
[www.fao.org](http://www.fao.org)
- Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente  
[www.mapama.gob.es](http://www.mapama.gob.es)
- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición  
[www.aecosan.msssi.gob.es](http://www.aecosan.msssi.gob.es)