



| Guía docente | | | | |
|-----------------------|---|--------------------|--|-----------|
| Datos Identificativos | | | | 2016/17 |
| Asignatura (*) | Biotecnología alimentaria | | Código | 610475301 |
| Titulación | Mestrado Universitario en Biotecnología Avanzada | | | |
| Descriptorios | | | | |
| Ciclo | Periodo | Curso | Tipo | Créditos |
| Máster Oficial | 2º cuatrimestre | Primero | Optativa | 3 |
| Idioma | CastellanoGallegoInglés | | | |
| Modalidad docente | Presencial | | | |
| Prerrequisitos | | | | |
| Departamento | Biología Celular e Molecular | | | |
| Coordinador/a | Becerra Fernandez, Manuel | Correo electrónico | manuel.becerra@udc.es | |
| Profesorado | Becerra Fernandez, Manuel Gonzalez Siso, Maria Isabel | Correo electrónico | manuel.becerra@udc.es isabel.gsiso@udc.es | |
| Web | masterbiotecnologiaavanzada.com/ | | | |
| Descripción general | <p>EN LA DOCENCIA DE LA MATERIA PARTICIPA TAMBIÉN LA SIGUIENTE PROFESORA DE LA UVIGO: M^a Carmen Sieiro Vázquez (e-mail: mcsieiro@uvigo.es)</p> <p>EL SIGUIENTE PROFESOR DE LA USC: José Manuel Leiro Vidal (e-mail: josemanuel.leiro@usc.es)</p> <p>LA SIGUIENTE PROFESORA DE LA MBG-CSIC (MISIÓN BIOLÓGICA DE GALICIA - CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS): Mar Vilanova de La Torre (e-mail:mvilanova@mbg.cesga.es)</p> <p>Y LA SIGUIENTE PROFESORA DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ESTRELLA GALICIA: Laura Vázquez Araujo</p> <p>A materia abordará a producción, transformación e preservación de alimentos mediante microorganismos e/ou enzimas, así como a producción de materias primas, aditivos e coadyuvantes empregados na industria alimentaria. En todos os casos estudianse os distintos procesos atendendo os sustratos utilizados, as características dos microorganismos empregados en canto as actividades metabólicas que desenvollen en ditos sustratos, así como a selección e mellora destes microorganismos para a optimización dos procesos.</p> | | | |

| Competencias / Resultados del título | |
|--------------------------------------|--|
| Código | Competencias / Resultados del título |
| A21 | Conocer los recursos microbianos, vegetales y animales de interés biotecnológico así como sus aplicaciones en la industria alimentaria y agropecuaria. |
| A22 | Conocer, saber diseñar y controlar los procesos de producción en las industrias alimentaria y agropecuaria. |
| B1 | Capacidad de análisis y síntesis (localización de problemas e identificación de las causas y su tipología). |
| B2 | Capacidad de organización y planificación de todos los recursos (humanos, materiales, información e infraestructuras). |
| B3 | Capacidad de gestión de la información (con apoyo de tecnologías de la información y las comunicaciones). |
| B4 | Capacidad de planificación y elaboración de estudios técnicos en biotecnología microbiana, vegetal y animal. |
| B5 | Capacidad de identificar problemas, buscar soluciones y aplicarlas en un contexto biotecnológico profesional o de investigación. |
| B6 | Capacidad de comunicación oral y escrita de los planes y decisiones tomadas. |
| B7 | Capacidad para formular juicios sobre la problemática ética y social, actual y futura, que plantea la Biotecnología. |
| B8 | Capacidad de comunicación eficazmente con la comunidad científica, profesional y académica, así como con otros sectores y medios de comunicación. |
| B9 | Capacidad de Trabajo en equipo multidepartamental dentro de la empresa. |
| B10 | Capacidad de Trabajo en un contexto de sostenibilidad, caracterizado por: sensibilidad por el medio ambiente y por los diferentes organismos que lo integran así como concienciación por el desarrollo sostenible. |
| B11 | Racionamiento crítico y respeto profundo por la ética y la integridad intelectual. |



| | |
|-----|---|
| B12 | Adaptación a nuevas situaciones legales, o novedades tecnológicas así como a excepciones asociadas a situaciones de emergencia. |
| B13 | Aprendizaje autónomo. |
| B14 | Liderazgo y capacidad de coordinación. |
| B15 | Sensibilización hacia la calidad, el respeto medioambiental y el consumo responsable de recursos y la recuperación de residuos. |

| Resultados de aprendizaje | | | |
|---|--------------|---|--|
| Resultados de aprendizaje | | Competencias / Resultados del título | |
| Identificar las distintas aplicaciones que los recursos microbianos, vegetales y animales tienen en la biotecnología, en el ámbito alimentario y agropecuario | AM21 | BM1 BM3 BM7 BM11 | |
| Elaborar protocolos de producción basados en el diseño y control de los procesos en las industrias alimentaria y agropecuaria | AM22 | BM2 BM3 BM4 BM5 BM6 BM10 | |
| Identificar y extraer de la literatura especializada la información necesaria para la resolución de los problemas planteados | | BM1 BM2 BM3 BM13 | |
| Utilizar y aplicar diseños experimentales sencillos basados en el método hipotético-deductivo con el objeto de obtener e interpretar datos y sacar conclusiones | | BM1 BM4 BM5 | |
| Predisposición para actualizarse y adaptarse de acuerdo con las nuevas tecnologías del sector | | BM12 BM13 BM15 | |
| Identificar y describir las distintas aplicaciones que la microbiología tiene en la biotecnología, tanto en el ámbito biomédico, agroalimentario y ambiental | AM21 AM22 | BM1 BM8 | |
| Inquietud sobre el papel del biotecnólogo en un mundo globalizado | AM21 | BM12 BM15 | |
| Utilizar una adecuada estructura lógica y un lenguaje apropiado para el público no especialista y defenderlos ante expertos de la temática | | BM1 BM6 BM8 BM15 | |
| Comprender y practicar la dinámica del trabajo en equipo y desarrollo de habilidades directivas y organizativas | | BM9 BM14 | |

| Contenidos | |
|------------|---|
| Tema | Subtema |
| Tema 1. | Introducción: Recursos microbianos. Alimentos producidos mediante microorganismos |
| Tema 2. | Biotecnología de bebidas alcohólicas |
| Tema 3. | Biotecnología de productos cárnicos |
| Tema 4. | Biotecnología de aditivos alimentarios de origen microbiano |
| Tema 5. | Biotecnología de enzimas de interés alimentario |
| Tema 6. | Biotecnología de productos lácteos |
| Tema 7. | Biotecnología de la producción de SCP |



| | |
|---------|-----------------------|
| Tema 8. | Alimentos funcionales |
|---------|-----------------------|

| Planificación | | | | |
|--------------------------|--|---|-------------------------|---------------|
| Metodoloxías / pruebas | Competencias / Resultados | Horas lectivas (presenciales y virtuales) | Horas traballo autónomo | Horas totales |
| Prueba de resposta breve | A21 A22 B4 B10 B11 B13 B15 | 2 | 6 | 8 |
| Sesión magistral | A22 A21 B4 B10 B11 B13 B15 | 15 | 22.5 | 37.5 |
| Prácticas de laboratorio | A21 A22 B15 B14 B13 B12 B11 B10 B9 B8 B6 B5 B3 B2 B1 | 4.5 | 0 | 4.5 |
| Salida de campo | A22 B4 B7 B10 B12 B15 | 4 | 0 | 4 |
| Trabaios tutelados | A21 A22 B1 B2 B3 B5 B7 B8 B11 B13 | 0 | 20.5 | 20.5 |
| Atención personalizada | | 0.5 | 0 | 0.5 |

(*) Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos

| Metodoloxías | |
|--------------------------|---|
| Metodoloxías | Descrición |
| Prueba de resposta breve | Proba obxectiva dirixida a provocar o recordo dunha aprendizaxe presentada. Preséntase un enunciado en forma de pregunta para responder cunha frase específica, palabra, cifra ou símbolo. |
| Sesión magistral | Exposición por parte do profesor/a dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante. |
| Prácticas de laboratorio | Os alumnos/as adquirirán experiencia na caracterización e selección dos microorganismos utilizados na industria alimentaria. Os obxectivos da práctica así como os resultados obtidos e a interpretación comparativa dos mesmos deben quedar reflexados nunha memoria que entregarán para a súa avaliación. |
| Salida de campo | Os estudantes farán unha visita-práctica a unha das industrias alimentarias do entorno, na que terán a posibilidade de estudar todo o proceso de produción. Este estudo reflexarase nunha memoria que deberán entregar para a súa avaliación. |
| Trabaios tutelados | Los alumnos/as trabaxarán, en grupos y dirigidos por el profesorado, determinados aspectos teóricos del programa mediante la búsqueda de información y la resolución de casos y cuestiones. El traballo versará sobre algún tema innovador (nuevos produtos o modificación de los mismos, nuevos organismos produtores?) relacionados con la Biotecnología Alimentaria. Los resultados de los trabaios deberán reflejarse en un entregable para su avaliación |

| Atención personalizada | |
|--------------------------|---|
| Metodoloxías | Descrición |
| Trabaios tutelados | Os alumnos/as manterán entrevistas co profesorado da materia para recibir asesoramento sobre as distintas actividades que teñen que desenvolver e solucionar dúbidas. O profesorado, pola súa banda, fará un seguimento do aproveitamento da materia por parte do alumnado. |
| Prácticas de laboratorio | |
| Salida de campo | A atención personalizada ós alumnos/as levarase a cabo mediante as tutorías personalizadas incluídas na planificación docente da materia, así como a través do correo electrónico e mediante as plataformas de teleenseñanza das Universidades de A Coruña e Vigo. |

| Evaluación | | | |
|--------------|---------------------------|------------|--------------|
| Metodoloxías | Competencias / Resultados | Descrición | Calificación |
| | | | |



| | | | |
|---------------------------|--|--|----|
| Trabajos tutelados | A21 A22 B1 B2 B3 B5 B7 B8 B11 B13 | Dos entregables sobre los trabajos tutelados (cada uno de ellos representará un 10% de la evaluación). En estos entregables el estudiante relacionará e integrará el tema trabajado con los conocimientos adquiridos en la materia y su elaboración será supervisada y seguida por los profesores. Los estudiantes contarán con una rúbrica que detallará los aspectos que serán evaluados | 20 |
| Prácticas de laboratorio | A21 A22 B15 B14 B13 B12 B11 B10 B9 B8 B6 B5 B3 B2 B1 | -Observación sistemática durante las prácticas (5%) -Memoria de las prácticas de laboratorio en grupo (15%). Los estudiantes contarán con una rúbrica que detallará los aspectos que serán evaluados | 20 |
| Salida de campo | A22 B4 B7 B10 B12 B15 | Se valorará el interés de los estudiantes durante la visita, su curiosidad, las posibles preguntas planteadas así como un Informe de la visita-práctica a la empresa. Este informe relacionará e integrará el contenido de la visita con los conocimientos adquiridos en la materia. Los estudiantes contarán con una rúbrica que detallará los aspectos que serán evaluados | 10 |
| Prueba de respuesta breve | A21 A22 B4 B10 B11 B13 B15 | Prueba tipo test relativa a los contenidos de las sesiones magistrales | 50 |

Observaciones evaluación

Para superar la materia será obligatorio asistir (salvo causa debidamente justificada) y llevar a cabo todas las actividades programadas en la misma. Para aprobar la materia será necesario obtener una calificación mínima de 5/10, como resultado de la aplicación de los porcentajes establecidos para cada una de las pruebas de evaluación. Dichos porcentajes sólo serán aplicados en caso de obtener en cada una de las pruebas de evaluación una nota mínima de 4/10, en caso contrario la calificación de la materia será suspenso.

Para las segundas y sucesivas convocatorias guardarán las notas de las pruebas calificadas con una nota mínima de 4/10 y el alumno podrá examinarse sólo de las partes de la materia en las que no se haya alcanzado dicha calificación. También, podrá examinarse, se o deseara, de todas las partes de la materia con la finalidad de alcanzar una nota más alta. La evaluación de las actividades se realizará de manera continua durante el período asignado para la docencia de la materia (o en fecha alternativa de común acuerdo entre los estudiantes y los profesores) y a las pruebas de respuesta corta en la fecha fijada por la Comisión Académica del Máster.

A la hora de conceder las matrículas de honor se dará prioridad a los alumnos que hayan alcanzado las máximas calificaciones en la primera oportunidad.

Fuentes de información

| | |
|-----------------------|---|
| Básica | Hutkins, Robert W. , Microbiology and technology of fermented foods, IFT Press ; Ames (Iowa) : Blackwell Publishing, 2006 Glazer, Alexander N., Microbial biotechnology: Fundamentals of applied microbiology, Cambridge : Cambridge University Press, 2007 Byong H Lee, Fundamentals of Food Biotechnology, 2nd Edition, Wiley-Blackwell, 2015 Joshi and Ashok Pandey, Biotechnology: Food Fermentation. Microbiology, Biochemistry and Technology. Volumen I y II, V.K.Joshi and Ashok Pandey (Eds.), 1999 Burgeois C.M. y Larpent J.P. , Microbiología alimentaria. Volumen II. Fermentaciones alimentarias, Acirbia, 1995 |
| Complementaria | SITIOS WEB DE INTERÉS 1. SEBIO http://www.sebiot.org 2. ASEBIO http://www.asebio.com 3. Codex Alimentarius http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp 4. AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/por_sectores.shtml 5. MAPYA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) http://www.mapya.es 6. EURLEX (Legislación de la Unión Europea) http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2005/l_338/l_3382005l222es00010026.pdf 7. FAO (Food and Agricultural Organization of the UN) http://www.fao.org 8. FDA (U.S. Food and Drug Administration) http://www.fda.gov |



Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Ingeniería Genética y Transgénesis/610475101
Genómica y Proteómica/610475103
Bioinformática/610475104
Biotecnología Industrial/610475105
Procesos y Productos biotecnológicos/610475106
Técnicas de aplicación en biotecnología/610475107
Organización y gestión: gestión empresarial y gestión eficaz de laboratorio/610475201
Auditoría de empresas biotecnológicas/610475202
Aspectos legales y éticos en Biotecnología/610475203

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Análisis de alimentos. seguridad alimentaria y trazabilidad/610475302
Biotecnología vegetal/610475303
Biotecnología animal/610475304
Biotecnología aplicada al desarrollo sostenible/610475305
Contaminación ambiental/610475401

Asignaturas que continúan el temario

PROYECTO FIN DE MÁSTER/610475006
PRÁCTICAS EXTERNAS/610475007

Otros comentarios

Dado que parte da bibliografía recomendada para esta materia se atopa en inglés, é recomendable ter coñecementos desta lingua, polo menos, a nivel de comprensión de textos escritos.

(*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías