



Guía Docente

| Datos Identificativos | | | | | 2024/25 |
|-----------------------|---|----------|--------------------|-----------------------|---------|
| Asignatura (*) | Biotecnoloxía Industrial | | Código | 610475105 | |
| Titulación | | | | | |
| Descritores | | | | | |
| Ciclo | Período | Curso | Tipo | Créditos | |
| Mestrado Oficial | 1º cuatrimestre | Primeiro | Obrigatoria | 6 | |
| Idioma | CastelánGalegoInglés | | | | |
| Modalidade docente | Presencial | | | | |
| Prerrequisitos | | | | | |
| Departamento | BiologíaDepartamento profesorado másterQuímica | | | | |
| Coordinación | Veiga Barbazan, Maria del Carmen | | Correo electrónico | m.carmen.veiga@udc.es | |
| Profesorado | Cerdan Villanueva, Maria Esperanza | | Correo electrónico | esper.cerdan@udc.es | |
| | Gonzalez Siso, Maria Isabel | | | isabel.gsiso@udc.es | |
| | Veiga Barbazan, Maria del Carmen | | | m.carmen.veiga@udc.es | |
| Web | masterbiotecnologiaavanzada.com/ | | | | |
| Descrición xeral | <p>IMPORTANTE: As plataformas de guías docentes das dúas universidades, aínda sendo similares, teñen lixeiras diferenzas. En caso de que exista algunha discrepancia entre as guías, terase en conta a publicada na páxina web do máster.</p> <p>EN LA DOCENCIA DE LA MATERIA PARTICIPAN TAMBIÉN LOS SIGUIENTES PROFESORES DE LA UVIGO:</p> <p>Francisco Javier Deive Herva (e-mail: deive@uvigo.es)</p> <p>Mª Asunción Longo González (e-mail: mlongo@uvigo.es)</p> <p>Diego Moldes Moreira (e-mail: diego@uvigo.es)</p> <p>Marta María Pazos Currás (e-mail: mcurras@uvigo.es)</p> <p>Mª Carmen Rodríguez Argüelles (e-mail: mcarmen@uvigo.es)</p> <p>Mª Ángeles Sanromán Braga (e-mail: sanroman@uvigo.es)</p> <p>Carmen Sieiro Vázquez</p> <p>Proporcionar una visión de síntesis de algunos procesos de la Industria Biotecnológica, poniendo de manifiesto la importancia del cambio de escala y los problemas existentes con respecto al medio ambiente, la energía y los recursos naturales</p> | | | | |

Competencias / Resultados do título

| Código | Competencias / Resultados do título |
|--------|-------------------------------------|
|--------|-------------------------------------|

Resultados da aprendizaxe

| Resultados de aprendizaxe | Competencias / Resultados do título | | |
|--|-------------------------------------|-----|------|
| Deducir las bases del diseño y funcionamiento de un biorreactor utilizando balances de materia y energía en régimen estacionario y no estacionario | AM8 | BM1 | BM13 |



| | | | |
|---|------|--|------------|
| Diseñar y ejecutar un protocolo completo de purificación de productos de interés biotecnológico | AM9 | BM2 BM4 BM5 BM6 BM7 BM9 BM10 BM11 BM12 BM14 BM15 | |
| Diseñar, planificar, optimizar y evaluar sistemas de producción biotecnológicos | AM10 | BM1 BM2 BM3 BM4 BM5 BM6 BM7 BM9 BM10 BM11 BM12 BM13 BM14 BM15 | CM4 CM7 |
| Analizar y diseñar procesos biotecnológicos y operaciones asociadas | AM11 | BM1 BM2 BM3 BM4 BM5 BM6 BM7 BM9 BM10 BM11 BM12 BM13 BM14 BM15 | CM4 CM7 |

| Contidos | |
|---------------------|---|
| Temas | Subtemas |
| MICROBIOLOGÍA | Introducción a la microbiología. Bacterias. Levaduras. Hongos. Extremófilos . |
| BIOTRANSFORMACIONES | Tecnología microbiana. Biotransformación a nivel industrial. Caso práctico. |
| BIOCATÁLISIS | Tecnología enzimática. Biocatálisis en medios no convencionales. Catálisis avanzada |
| BIORREACTORES | Biorreactores ideales. Biorreactores reales de aplicación industrial. Biorreactores reales de aplicación medioambiental |
| ESTERILIZACIÓN | Esterilización por calor. Esterilización por filtración Esterilización por radiación. |



| | |
|------------------------------------|---|
| SEPARACIÓN Y PURIFICACIÓN PRODUCTO | Equipos. Disrupción celular, Separación de restos celulares: Filtración, Floculación, Sedimentación y Centrifugación. Separación primaria el concentración: Extracción y Adsorción. Operaciones de purificación del producto: Precipitación, Cromatografía. Operaciones de membrana, Cristalización y Deseccación |
| CASO PRÁCTICO | Diseño de un bioproceso a nivel industrial |

| Planificación | | | | |
|--------------------------|---|---|-------------------------|--------------|
| Metodoloxías / probas | Competencias / Resultados | Horas lectivas (presenciais e virtuais) | Horas traballo autónomo | Horas totais |
| Proba de resposta breve | A8 B1 B5 B13 | 2 | 13.5 | 15.5 |
| Sesión maxistral | A8 B1 B5 B13 | 32 | 32 | 64 |
| Prácticas de laboratorio | B2 B5 B6 B9 B13 B14 B15 C4 C7 | 3 | 0 | 3 |
| Saídas de campo | B1 B2 C4 C7 | 3 | 4.5 | 7.5 |
| Estudo de casos | A9 A10 A11 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B9 B10 B11 B12 B13 B14 B15 C4 C7 | 2 | 38 | 40 |
| Traballos tutelados | A9 A10 A11 B1 B2 B3 B4 B6 | 0 | 8 | 8 |
| Portafolios do alumno | A9 A10 | 0 | 11 | 11 |
| Atención personalizada | | 1 | 0 | 1 |

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

| Metodoloxías | |
|--------------------------|--|
| Metodoloxías | Descrición |
| Proba de resposta breve | Prueba objetiva dirigida a provocar el recuerdo de una aprendizaxe presentada. Se presenta un enunciado en forma de pregunta para responder con una frase específica, palabra, cifra o símbolo. |
| Sesión maxistral | Exposición por parte do profesor 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 | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo. Desenvólvense en espazos especiais con equipamento especializado (laboratorios científico-técnicos, de idiomas, etc). |
| Saídas de campo | Realización de visitas de formación en empresas, institucións? del sector. A presenza do/a docente é necesaria durante a execución da actividade |
| Estudo de casos | Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipótese, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución. |
| Traballos tutelados | Se realizarán seminarios con los diferentes grupos en los que se darán las directrices para la realización del traballo tutelado |
| Portafolios do alumno | Memoria donde se recogerán los protocolos, procedimientos y resultados obtenidos durante la execución de las prácticas. |

| Atención personalizada | |
|------------------------|------------|
| Metodoloxías | Descrición |
| | |



| | |
|--------------------------|---|
| Traballos tutelados | Realizaranse seminarios cos diferentes grupos nos que se darán as directrices para a realización do traballo |
| Prácticas de laboratorio | Para o alumnado con recoñecemento de adicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia, o profesor adoptará as medidas que considere oportunas para non perxudicar a súa calificación. |
| Estudo de casos | Durante as horas de tutoría os alumnos, individualmente ou en grupo, poden consultar cos profesores |
| Proba de resposta breve | calquera dúbida exposta sobre o CASO PRÁCTICO. O profesorado informará o horario dispoñible na presentación da materia |
| Portafolios do alumno | |

| Avaliación | | | |
|--------------------------|---|---|---------------|
| Metodoloxías | Competencias / Resultados | Descrición | Cualificación |
| Prácticas de laboratorio | B2 B5 B6 B9 B13 B14 B15 C4 C7 | Se evaluará la asistencia y el aprovechamiento mediante informes/memoria de prácticas | 20 |
| Estudo de casos | A9 A10 A11 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B9 B10 B11 B12 B13 B14 B15 C4 C7 | Se realizará una memoria y la defensa oral del trabajo. Ambos items serán evaluados | 40 |
| Proba de resposta breve | A8 B1 B5 B13 | Prova na que se avaliará os coñecementos adquiridos | 40 |

| Observacións avaliación |
|---|
| <p>Al igual que el resto de las materias del Máster, la evaluación se realizará de manera continua durante las semanas asignadas a la docencia presencial. Tendrán prioridad para obtener MH aquellos alumnos que se evalúen en la primera oportunidad.</p> <p>EVALUACIÓN CONTINUA Todos los alumnos serán evaluados de manera continua mediante el desarrollo del ESTUDIO DE CASOS y prácticas.</p> <p>Avaliación global. Os alumnos con dedicación a tempo parcial ou con exención de asistencia poderán optar por ser avaliados nesta modalidade se non reúnen as condicións para avaliación continua.</p> |

| Fontes de información | |
|------------------------------------|--|
| Bibliografía básica | G. Antranikian, Extremophiles, , Publisher Springer Dilip K. Arora et al, Handbook of fungal biotechnology , 2004, Marcel Dekker Graeme M. Walker, Yeast physiology and biotechnology, 1998, John Wiley Sons H.J. Rehm et al, Biotechnology a multi-volume comprehensive treatise , 1991, VCH W. Aehle, Enzymes in industry: production and applications, 2004, Wiley VCH A. Wiseman, Handbook of enzyme biotechnology, 1995, Halsted Press B. Atkinson et al, Biochemical Engineering and Biotechnology Handbook, 1991, The McMillan Press F. Gòdia et al, Ingeniería Bioquímica, 1998, Síntesis H.W Blanch et al, Biochemical Engineering, 1997, Marcel Dekker J. E. Bu'Lock et al, Biotecnología Básica, 1991, Acribia A. Illanes , Enzyme Biocatalysis. Principles and Applications, 2008, Springer Kori Horikoshi. Extremophiles Handbook. 2011. Springer |
| Bibliografía complementaria | |

| Recomendacións |
|--|
| Materias que se recomenda ter cursado previamente |
| |
| Materias que se recomenda cursar simultaneamente |
| |
| Materias que continúan o temario |
| Procesos e Produtos biotecnolóxicos/610475106 |
| Observacións |



Es aconsejable que los alumnos tengan conocimiento de inglés a nivel de comprensión de textos, ya que parte de las fuentes de información que consultarán están publicadas en esta lengua.

(*A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías