



UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA
DE MADRID

PROCESO DE
COORDINACIÓN DE LAS
ENSEÑANZAS PR/CL/001



E.T.S. de Ingenieros
Industriales

ANX-PR/CL/001-01

GUÍA DE APRENDIZAJE

ASIGNATURA

53001429 - Biotecnología Alimentaria

PLAN DE ESTUDIOS

05BC - Master Universitario En Ingeniería Química

CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2019/20 - Primer semestre

Índice

Guía de Aprendizaje

1. Datos descriptivos.....	1
2. Profesorado.....	1
3. Conocimientos previos recomendados.....	2
4. Competencias y resultados de aprendizaje.....	2
5. Descripción de la asignatura y temario.....	3
6. Cronograma.....	5
7. Actividades y criterios de evaluación.....	7
8. Recursos didácticos.....	9
9. Otra información.....	10

1. Datos descriptivos

1.1. Datos de la asignatura

Nombre de la asignatura	53001429 - Biotecnología Alimentaria
No de créditos	4.5 ECTS
Carácter	Optativa
Curso	Segundo curso
Semestre	Tercer semestre
Período de impartición	Septiembre-Enero
Idioma de impartición	Castellano
Titulación	05BC - Master Universitario En Ingeniería Química
Centro responsable de la titulación	05 - Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales
Curso académico	2019-20

2. Profesorado

2.1. Profesorado implicado en la docencia

Nombre	Despacho	Correo electrónico	Horario de tutorías *
M.del Mar De La Fuente García-Soto (Coordinador/a)	Química II	mariadelmar.delafuente@upm.es	Sin horario. Disponibilidad amplia. Consultar con la profesora.
Maria Martín Conde	Química I	maria.mconde@upm.es	Sin horario. Sin horario. Disponibilidad amplia. Consultar con la profesora.

* Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

3. Conocimientos previos recomendados

3.1. Asignaturas previas que se recomienda haber cursado

El plan de estudios Master Universitario en Ingeniería Química no tiene definidas asignaturas previas recomendadas para esta asignatura.

3.2. Otros conocimientos previos recomendados para cursar la asignatura

- Bioquímica, Operaciones básicas de la Ingeniería Química. Fenómenos de transporte.

4. Competencias y resultados de aprendizaje

4.1. Competencias

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CE1 - Aplicar conocimientos de matemáticas, física, química, biología y otras ciencias naturales, obtenidos mediante estudio, experiencia, y práctica, con razonamiento crítico para establecer soluciones viables económicamente a problemas técnicos.

CE2 - Diseñar productos, procesos, sistemas y servicios de la industria química, así como la optimización de otros ya desarrollados, tomando como base tecnológica las diversas áreas de la ingeniería química, comprensivas de procesos y fenómenos de transporte, operaciones de separación e ingeniería de las reacciones químicas, nucleares, electroquímicas y bioquímicas.

CG1 - Capacidad para aplicar el método científico y los principios de la ingeniería y economía, para formular y resolver problemas complejos en procesos, equipos, instalaciones y servicios, en los que la materia experimente cambios en su composición, estado o contenido energético, característicos de la industria química y de otros sectores relacionados entre los que se encuentran el farmacéutico, biotecnológico, materiales, energético, alimentario o medioambiental.

CG10 - Adaptarse a los cambios, siendo capaz de aplicar tecnologías nuevas y avanzadas y otros progresos relevantes, con iniciativa y espíritu emprendedor.

CT5 - Gestión de la información

4.2. Resultados del aprendizaje

RA36 - Comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

RA132 - Conocer el significado y la importancia de la Biotecnología aplicada a la Industria Alimentaria

RA133 - Conocer los principales alimentos obtenidos mediante procesos biotecnológicos

RA134 - Seleccionar distintos procesos para la elaboración de alimentos

RA110 - Capacidad de preparar y exponer trabajos relacionados con el contenido de la asignatura.

5. Descripción de la asignatura y temario

5.1. Descripción de la asignatura

La biotecnología alimentaria consiste en la utilización de organismos vivos, microorganismos (bacterias, hongos, levaduras), células vegetales, células animales o partes de ellos, para la producción de alimentos seguros, sanos, equilibrados y variados, así en esta asignatura se va a estudiar:

- La importancia del sector alimentario y situación actual de la BA .
- Los métodos tradicionales de fabricación de alimentos fermentados describiendo los distintos sectores de producción .
- Los aspectos más innovadores relacionados con la Ingeniería Genética y la Bioinformática .

Se abordará el estudio a través del uso integrado de la bioquímica, la microbiología y la ingeniería.

5.2. Temario de la asignatura

1. Situación actual de la Biotecnología Alimentaria
2. Industria Alimentaria. Bioquímica de alimentos.
3. Microorganismos en la industria alimentaria
4. Ingeniería bioquímica. Biorreactores y fermentadores.
5. Ingeniería genética. Alimentos transgénicos.
6. Sectores de producción biotecnológica de alimentos
 - 6.1. Lácteo.
 - 6.2. Cárnico.
 - 6.3. Bebidas alcohólicas.
 - 6.4. Producción de pan y productos relacionados
 - 6.5. Vegetal.
 - 6.6. Producción de proteína unicelular (SCP)
7. Otros Procesos de la Biotecnología alimentaria.
 - 7.1. Producción de Aditivos alimentarios.
 - 7.2. Producción de Enzimas alimentarias
 - 7.3. Gestión de residuos en los procesos biotecnológicos de la industria alimentaria.

6. Cronograma

6.1. Cronograma de la asignatura *

Sem	Actividad presencial en aula	Actividad presencial en laboratorio	Otra actividad presencial	Actividades de evaluación
1				
2	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
3	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
4	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
5	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
6	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
7			Visita a una fábrica biotecnológica. Duración: 05:00 OT: Otras actividades formativas	Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
8			Visita a Fábrica biotecnológica Duración: 05:00 OT: Otras actividades formativas	Informe de la visita a fabrica OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación continua Duración: 01:00
9	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Informe de la visita a fabrica OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación continua Duración: 01:00 Examen escrito como parte de la evaluación continua: PEC1 EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación continua Duración: 01:00
10		Trabajo de Laboratorio. Duración: 03:00 PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio		Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00

11	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un Informe del proceso y resultados obtenidos en el laboratorio TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Duración: 02:00
12	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
13	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Realización de un trabajo por el alumno. TI: Técnica del tipo Trabajo Individual Evaluación continua Duración: 04:00
14	Clase de teoría. Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
15	Exposición del trabajo individual o de grupo Duración: 03:00 OT: Otras actividades formativas Debate acciones de mejora Duración: 00:00 OT: Otras actividades formativas			Evaluación de la Exposición del Trabajo individual PI: Técnica del tipo Presentación Individual Evaluación continua Duración: 00:00 Coevaluación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación continua Duración: 00:00
16				
17				Examen escrito como parte de la evaluación continua: PEC 2 EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación continua Duración: 01:00 Examen Final como única actividad de evaluación de la asignatura. EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación sólo prueba final Duración: 02:00

Las horas de actividades formativas no presenciales son aquellas que el estudiante debe dedicar al estudio o al trabajo personal.

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

* El cronograma sigue una planificación teórica de la asignatura y puede sufrir modificaciones durante el curso.

7. Actividades y criterios de evaluación

7.1. Actividades de evaluación de la asignatura

7.1.1. Evaluación continua

Sem.	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
2	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	
3	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	
4	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	CG1 CT5
5	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	CG1 CT5
6	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	CB8 CE2
7	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	
8	Informe de la visita a fabrica	OT: Otras técnicas evaluativas	No Presencial	01:00	5%	0 / 10	CE1
9	Informe de la visita a fabrica	OT: Otras técnicas evaluativas	No Presencial	01:00	5%	0 / 10	CE1
9	Examen escrito como parte de la evaluación continua: PEC1	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	25%	/ 10	CE1 CG1

10	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	CG1 CT5 CE1
11	Realización de un Informe del proceso y resultados obtenidos en el laboratorio	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	No Presencial	02:00	10%	0 / 10	CE2 CB8 CE1
12	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	CG10
13	Realización de un trabajo por el alumno.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	No Presencial	04:00	3%	0 / 10	CG1 CE1
15	Evaluación de la Exposición del Trabajo individual	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Presencial	00:00	3%	0 / 10	CT5 CE1
15	Coevaluación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	%	/ 10	
17	Examen escrito como parte de la evaluación continua: PEC 2	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	25%	0 / 10	CE1 CG1

7.1.2. Evaluación sólo prueba final

Sem	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
17	Examen Final como única actividad de evaluación de la asignatura.	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	100%	0 / 10	CG1 CB8 CT5 CE1 CE2

7.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

No se ha definido la evaluación extraordinaria.

7.2. Criterios de evaluación

La evaluación de los alumnos para esta asignatura es optativa. Pudiendo elegir solo Examen final o bien Evaluación Continua.

La Evaluación continua se realiza durante todo el curso, y consta de varias partes con diversas actividades, colaborando con distintos porcentajes en la Nota Final:

- 1.-Visitas a dos Compañías del Sector o bien a Instituciones de Investigación y posterior entrega de un Informe que describa la actividad y la planta visitada. Su calificación es el 10% de la Nota final.
2. Practicas de Laboratorio, su calificación es el 10% de la Nota final.
3. Realización de un trabajo individual con entrega escrita y exposición oral, su calificación es el 30% de la Nota final. Se hace coevaluación de las exposiciones.
4. Dos PECs o exámenes escritos su calificación es el 50% de la Nota final y se reparte al 25 %

En el caso de que el alumno elija la opción : Evaluación solo por Examen final, su calificación es el 100% de la Nota Final.

8. Recursos didácticos

8.1. Recursos didácticos de la asignatura

Nombre	Tipo	Observaciones
Biotecnología y alimentación. G.Morcillo; E.Cortés; J.L.García Ed.UNED	Bibliografía	
Biotecnología alimentaria. García Garibay; Quintero Ramírez; López Mungía . Limusa. Noriega Editores	Bibliografía	

Fundamentos de biotecnología de los alimentos. Byong H.Lee. Editorial Acribia.	Bibliografía	
Alimentos, fermentación y microorganismos. Ch.W.Bamforth. Ed. Acribia.	Bibliografía	
Biotecnología para ingenieros. Sistemas biológicos en procesos tecnológicos. Scragg. Limusa. Noriega Editores	Bibliografía	
Paginas web de Biotecnologia Alimentaria	Recursos web	www.isaaa.org www.fundacion-antama.org www.argenbio.org www.fao.org www.asebio.com
Laboratorio de Practicas	Equipamiento	
Fabricas que colaboran con la Universidad	Otros	

9. Otra información

9.1. Otra información sobre la asignatura

Las fechas asignadas a las visitas y a las prácticas de laboratorio son orientativas ya que dependen de la disponibilidad de las empresa y de los laboratorios. Esto puede afectar también a la fecha de realización de la PEC1. A principio de curso, las primeras semanas de septiembre se prevé que pueda tener un cronograma definitivo.