BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2017-18)

DATOS GENERALES

Código 36662

Créditos ECTS 2

Departamentos y áreas

Departamento	Área	Dpt. Resp.	Dpt. Acta
FISIOLOGIA, GENETICA Y MICROBIOLOGIA	MICROBIOLOGIA	SÍ	SÍ

Estudios en que se imparte

MÁSTER UNIVERSITARIO EN QUÍMICA MÉDICA

MÁSTER UNIVERSITARIO EN BIOTECNOLOGÍA PARA LA SALUD Y LA SOSTENIBILIDAD

MÁSTER UNIVERSITARIO EN BIOMEDICINA

Contexto de la asignatura

Conocer los riesgos relacionados con los vertidos de residuos de la idustria de alimentos y las estrategios para la obtención de nuevos y mejores alimentos, así como saber utilizar los métodos avanzados para la identificación rápida de microorganismos son todos ellos aspectos fundamentales de la biotecnología microbiana y de procesos.

OBJETIVOS

Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

Conocer y se capaz de aplicar los métodos avanzados de detección de microorganismos en alimentos

Adquirir los conocimientos avanzados necesarios para la mejora de los alimentos y de los procesos de elaboración

Tomar conciencia de la importancia de la calidad en la industria de alimentos y tener capacidad para utilizar los instrumentos requeridos para su consecución

Conocer los riesgos del vertido de residuos de la industria de alimentos y los medios para su tratamiento

CONTENIDOS

Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

Teoría

Unidad didáctica 1

Tema 1. Impacto de la biotecnología en la industria alimentaria
Tema 2. Mejoras en la elaboración de alimentos y obtención de nuevos derivados alimenticios
Tema 3. Alimentos probióticos

Unidad didactica 2

Tema 4. Aislamiento, selección y modificación de microorganismos para su utilización en biotecnología de alimentos
Tema 5. Eliminación de residuos de la industria de alimentos
Tema 6. Métodos avanzados para la detección, identificación y cuantificación de microorganismos en alimentos

Prácticas (unidad didáctica 3)

Detección, identificación y cuantificación de microrganismos en alimentos mediante métodos avanzados

EVALUACIÓN

Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

Para poder ser evaluado el alumno deberá asistir al menos al 60% de las sesiones de teoría y al 80% de las prácticas. En caso de no cumplir los mínimos de asistencia establecidos, por causas justificadas, se realizará un examen escrito sobre los contenidos de las clases teóricas y prácticas cuya nota supondrá el 50% de la calificación final de la asignatura. El otro 50% se corresponderá con la calificación obtenida en la evaluación contínua.

Tipo	Criterio	Descripción	Ponderación
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Se valorará la asistencia a clase y participación del estudiante en el aula, así como la exposición de un trabajo bibliográfico.	Teoría	70
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Memoria de resutados, asistencia a las sesiones y manipulación en el laboratorio.	Prácticas	30