

390229 - FBM - Fonaments de la Bioquímica i Microbiologia dels Aliments

Unitat responsable: 390 - ESAB - Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Unitat que imparteix: 745 - DEAB - Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia
Curs: 2019
Titulació: GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Unitat docent Obligatòria)
Crèdits ECTS: 6 Idiomes docència: Català, Castellà

Professorat

Responsable: Pujolà Cunill, Montserrat
Altres: Sepulcre Sánchez, Francisco Luis
Rosa Carbó Moliner

Competències de la titulació a les quals contribueix l'assignatura

Específiques:
CE-AL-30. Coneixements bàsics de la bioquímica i microbiologia general i dels aliments.

Metodologies docents

Les hores d'aprenentatge consisteixen, d'una banda, en classes teòriques (grup gran) en què el professorat fa una breu exposició per introduir els objectius d'aprenentatge relacionats amb els conceptes bàsics de la matèria. En aquestes sessions s'incorporen espais per a la participació i intervenció dels estudiants, com són: preguntes directes, exposició d'algun tema científic-tècnic o una notícia de divulgació apareguda a la premsa, etc. Les pràctiques de laboratori es realitzen en sessions presencials i permeten desenvolupar habilitats bàsiques de tipus instrumental i d'anàlisi dels resultats obtinguts en els laboratoris de bioquímica i microbiologia. El treball al laboratori pretén motivar i involucrar l'estudiant perquè participi activament en l'aprenentatge dels continguts de l'assignatura. L'estudiant ha de ser conscient i estar motivat perquè després de cada classe de teoria i pràctica, es trobi convençut de la necessitat de realitzar activitats autònomes d'aprenentatge. En totes les activitats programades els estudiants disposaran de material docent accessible a través d'ATENEA.

Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

L'estudiant ha de ser capaç de: conèixer les principals biomolècules, la seva estructura i la funció que tenen en els organismes vius i en els aliments, així com, relacionar l'estructura molecular d'aquestes biomolècules amb les seves propietats físico-químiques i saber realitzar càlculs de cinètica enzimàtica. També ha de poder conèixer els principals grups de microorganismes presents en aliments i diferenciar el triple paper que pot tenir un mateix microorganisme, diferenciant entre l'activitat fermentadora o transformadora de l'alteradora i la possibilitat de causar malaltia alimentària.



390229 - FBM - Fonaments de la Bioquímica i Microbiologia dels Aliments

Hores totals de dedicació de l'estudiantat

Dedicació total: 150h	Hores grup gran:	40h	26.67%
	Hores grup petit:	20h	13.33%
	Hores aprenentatge autònom:	90h	60.00%

390229 - FBM - Fonaments de la Bioquímica i Microbiologia dels Aliments

Continguts

BIOQUÍMICA GENERAL: BIOMOLECULES

Dedicació: 57h

Grup gran/Teoria: 15h
Grup petit/Laboratori: 8h
Aprentatge autònom: 34h

Descripció:

- Activitat de l'aigua i la seva rellevància en les reaccions
- Propietats químiques i reaccions de les biomolècules d'interès en aliments (proteïnes, lípids, carbohidrats, enzims, vitamines...)
- Propietats físiques de les principals biomolècules

Activitats vinculades:

- Activitat 1. Classes de teoria
- Activitat 2. Prova individual d'avaluació
- Activitat 3. Treball de laboratori

CINÈTICA ENZIMÀTICA I CREIXEMENT MICROBIÀ

Dedicació: 33h

Grup gran/Teoria: 8h
Grup petit/Laboratori: 4h
Aprentatge autònom: 21h

Descripció:

- Cinètica de les reaccions enzimàtiques
- Creixement d'organismes unicel·lulars i poblacions microbianes. Cinètica de creixement
- Cultiu continu

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classes de teoria
- Activitat 2: Prova individual d'avaluació
- Activitat 3: Treball de laboratori

390229 - FBM - Fonaments de la Bioquímica i Microbiologia dels Aliments

<p>MICROORGANISMES EN ALIMENTS I FACTORS DE CREIXEMENT</p>	<p>Dedicació: 58h Grup gran/Teoria: 15h Grup petit/Laboratori: 8h Aprentatge autònom: 35h</p>
<p>Descripció:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principals grups de microorganismes relacionats amb aliments - Influència dels factors medieals en el creixement: oxigen, temperatura, pH, efectes osmòtics, relació amb altres microorganismes - Estudi crític de marcadors microbians en els aliments: microorganismes alteradors i patògens - Principals microorganismes transformadors: fermentacions i oxidacions <p>Activitats vinculades:</p> <p>Activitat 1. Classes de teoria. Activitat 2. Prova individual d'avaluació Activitat 3. Treball de laboratori</p>	

Sistema de qualificació

La qualificació final de l'assignatura, N_{final} , és la suma de les qualificacions següents:

- N1: Nota d'avaluació del primer parcial
- N2: Nota d'avaluació del segon parcial
- N3: Nota de pràctiques de laboratori

$$N_{final} = 0,4 N1 + 0,4 N2 + 0,2 N3$$

Normes de realització de les activitats

L'assistència a les pràctiques de laboratori és obligatòria. Per a la realització d'una pràctica de laboratori cal portar tot el material indicat en el guió de pràctiques i arribar puntualment.

390229 - FBM - Fonaments de la Bioquímica i Microbiologia dels Aliments

Bibliografia

Bàsica:

Belitz HD, Grosch W. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997. ISBN 8420008354.

Damodaran S, Parkin KL, Fennema OR et al. Fennema química de los alimentos. 3a. Zaragoza: Acribia, 2010. ISBN 9788420011424.

ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Ecología microbiana de los productos alimentarios. Zaragoza: Acribia, 1998-2000. ISBN 8420009342.

Prescott LM, Harley JP, Klein DA. Microbiología. 2a. Madrid:: Mc Graw-Hill Interamericana, 2004. ISBN 844860525X.

Tortora GJ, Funke BR, Case CL. Introducción a la microbiología. 9a. Buenos Aires: Médica Panamericana, 2007. ISBN 9789500607407.

Ingraham, John L.; Ingraham, Catherine A. Introducció a la microbiologia. Barcelona [etc.]: Reverté, 1999. ISBN 8429118691.

Madigan, Michael T.; Guerrero, Ricardo; Chica, Carmen; Duro, Rubén; Piqueras, Mercè; Barrachina, Coral. Brock biología de los microorganismos. 14a ed. Madrid [etc.]: Pearson Educación, 2015. ISBN 9788490352793.