

Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Ingeniería en Biotecnología
IBT841 Biotecnología de alimentos
 Período 2017-2

1. Identificación

Número de sesiones: 64

Número de horas: 160

Créditos: 6

Profesora: Laura Guerrero-Latorre, PhD.

Correo electrónico del docente (Udlanet): laura.guerrero.latorre@udlanet.ec

Coordinador: Vivian Morera Córdova, Ph.D.

Campus: Queri

Pre-requisito: IBT611

Co-requisito: NA

Paralelo: 1

Tipo de asignatura:

Optativa	
Obligatoria	X
Práctica	

Organización curricular:

Unidad 1: Formación Básica	
Unidad 2: Formación Profesional	X
Unidad 3: Titulación	

Campo de formación:

Campo de formación				
Fundamentos teóricos	Praxis profesional	Epistemología y metodología de la investigación	Integración de saberes, contextos y cultura	Comunicación y lenguajes
	X		X	

2. Descripción del curso

La Biotecnología ha estado presente desde que la humanidad comenzó a desarrollar técnicas para utilizar a los seres vivos en su propio beneficio. Es por esto que hoy, el área alimenticia representa uno de los sectores con mayor actividad biotecnológica y cada vez que en la tecnología de los alimentos se introduce una de las herramientas desarrolladas en la Biotecnología, incrementa la curiosidad y el interés de la sociedad. En esta asignatura se darán a conocer conceptos comúnmente usados en la Biotecnología y sus múltiples aplicaciones en la industria alimentaria, lo que requiere de conocimientos básicos de uso de seres vivos en los alimentos, para su extrapolación en beneficio de los consumidores.

3. Objetivo del curso

Desarrollar las capacidades del estudiante de Biotecnología, para proponer alternativas de uso de esta ciencia en la producción de alimentos. Por esa razón, se brinda a los estudiantes una base sólida de los procesos más utilizados y se espera que puedan aplicarlos en la industria de alimentos.

4. Resultados de aprendizaje deseados al finalizar el curso

Resultados de aprendizaje (RdA)	RdA perfil de egreso de carrera	Nivel de desarrollo (carrera)
1. Analiza los procesos biotecnológicos utilizados en la industria de los alimentos. 2. Propone nuevos procesos biotecnológicos para la producción de alimentos que beneficien al consumidor y a la industria, enfocados a la realidad nacional e internacional.	1. Investiga, innova, crea productos y procedimientos enfocados en su aplicación, con pensamiento crítico, a través del uso de herramientas multidisciplinarias biotecnológicas y sistemas tecnológicos globalizados. 6. Elabora, evalúa y gestiona proyectos biotecnológicos de aplicación social e investigación, con criterio técnico y enfocado a la realidad nacional e internacional.	Inicial () Medio () Final (X)

5. Sistema de evaluación

De acuerdo al Modelo Educativo de la UDLA la evaluación busca evidenciar el logro de los resultados de aprendizaje (RdA) enunciados en cada carrera y asignatura, a través de mecanismos de evaluación (MdE). Por lo tanto la evaluación debe ser continua, formativa y sumativa. Cada reporte de Progreso (1 y 2, respectivamente) contempla diversos MdE como: tareas, consultas, informes de prácticas, debates, deberes, actuación en clase, entre otros. Se utilizará la rúbrica respectiva para cada evaluación que será entregada al estudiante previamente para que tenga claras indicaciones de cómo va a ser evaluado. La evaluación final incluye un proyecto (individual o en parejas, a determinar por la profesora) en el que se demuestre todo lo aprendido durante el semestre y un examen acumulativo. A pesar de que las asistencias no tengan un porcentaje en la nota final, tomar en cuenta que en cada clase se evaluará la participación de los estudiantes (participación que no podrá ser recuperada), además tiene incidencia en la posibilidad de tomar un examen de recuperación.

Forma de evaluación:

La UDLA estipula la siguiente distribución porcentual para los reportes de evaluaciones previstas en cada semestre de acuerdo con el calendario académico. (El porcentaje detallado está tomado en un 100% que representan los 10 puntos totales del semestre, en tanto que la puntuación se reportará sobre un total de 10 puntos)

Reporte de progreso 1	35%
Tareas	5%
Poster	10%
Informe de laboratorio	10%
Examen escrito 1	10%
Reporte de progreso 2	35%
Tareas	5%
Exposición	10%
Informe de laboratorio	10%
Examen escrito 2	10%
Evaluación Final	30%
Proyecto final	20%
Examen final	10%

Al finalizar el curso habrá un examen de recuperación para los estudiantes que, habiendo cumplido con más del 80% de asistencia presencial a clases, deseen reemplazar la nota de un examen anterior (ningún otro tipo de evaluación). Este examen debe integrar todos los conocimientos estudiados durante el periodo académico, por lo que será de alta exigencia y el estudiante necesitará prepararse con rigurosidad. La nota de este examen reemplazará a la del examen que sustituye. Recordar que para rendir el EXAMEN DE RECUPERACIÓN, es requisito que el estudiante haya asistido por lo menos al 80% del total de las sesiones programadas de la materia. No se podrá sustituir la nota de un examen previo en el que el estudiante haya sido sancionado por una falta grave, como copia o deshonestidad académica.

6. Metodología del curso y de mecanismos de evaluación.

El curso está diseñado para que el estudiante demuestre su destreza en la búsqueda actualizada de información científica y el análisis crítico de esa información. Adicionalmente se espera que el análisis fomente el cuestionamiento sobre temas de salud, inocuidad, seguridad alimentaria y el uso de procesos biotecnológicos en los alimentos.

La evaluación dependerá de la participación en debates, foros y tareas que el estudiante realice. Adicionalmente se realizarán exámenes en cada progreso.

A pesar de que la asistencia no será calificada, en cada clase se realizarán tareas que no podrán ser recuperadas.

Todas las actividades presentadas a continuación, serán evaluadas de acuerdo a rúbricas presentadas previamente a los estudiantes.

6.1 Escenario de aprendizaje presencial

- Debates: (20% del ítem Tareas en Clase para Progreso 2) los estudiantes deberán desempeñarse adecuadamente en debates, en función de su trabajo autónomo para la búsqueda de información relevante.
- Exposiciones: (30% del ítem Trabajos en Clase para Progreso 2) los estudiantes tendrán que preparar exposiciones de varios temas de clase, basándose en artículos científicos.
- Examen: (10% del Progreso 1 y 2) En cada progreso se tomará un control escrito que abarque la materia revisada hasta el momento, con el objetivo de prepararlos para el examen de cada periodo.
- Informes de laboratorio: (10% del Progreso 1 y 2) los estudiantes asistirán a las prácticas designadas y elaborarán un informe de laboratorio de acuerdo al formato y rúbrica presentados; tomando en cuenta referencias bibliográficas para la introducción y para la discusión del mismo.

6.2. Escenario de aprendizaje virtual

- Foros: (50% del ítem Tareas para Progreso 1 y 30 % para Progreso 2) los estudiantes deberán ingresar a los foros generados en el aula virtual por lo menos 3 veces a cada foro; la primera será para presentar su idea, la segunda para apoyar o refutar la idea de un compañero y la tercera para concluir. Todas sus participaciones deben ir fundamentadas con fuentes bibliográficas.
- Vídeo: (correspondiente al 50% de Ensayos del Escenario de aprendizaje autónomo para Progreso 1) Deberán tomar nota y preparar un ensayo de opinión personal como futuros biotecnólogos.

6.3. Escenario de aprendizaje autónomo

- Tareas: (5% del Progreso 1 y 2) los estudiantes deberán realizar trabajos de consultas científicas y lecturas de artículos designados.
- Póster: (10% para Progreso 1) los estudiantes realizarán un póster al inicio del semestre sobre alimentos biotecnológicos artesanales.
- Proyecto final de curso: (15% de la Evaluación Final) los estudiantes deberán elaborar un proyecto de divulgación científica (video) sobre alguno de los temas tratados en la materia y que tengan repercusión e interés en la sociedad civil (p.ejemplo: transgénicos, aditivos, nutrigenómica)

7. Temas y subtemas del curso

RdA	Temas	Subtemas
1. Analiza los procesos biotecnológicos utilizados en la industria de los alimentos.	1. Biotecnología en la alimentación 2. Biotecnología en el procesamiento de alimentos	1.1. Introducción a la biotecnología de alimentos 1.2. Procesos y productos alimenticios basados en levaduras 1.3. Procesos y productos alimenticios basados en bacterias 2.1. Aditivos alimenticios 2.2. Aplicación de aditivos alimenticios 2.3. Producción de suplementos alimenticios 2.4. Producción de enzimas para la industria alimenticia
1. Analiza los procesos biotecnológicos utilizados en la industria de los alimentos. 2. Propone nuevos procesos biotecnológicos para la producción de alimentos que beneficien al consumidor y a la industria, enfocados a la realidad nacional e internacional.	3. Tendencias en el uso de biotecnología en alimentos 4. Regulaciones en la biotecnología de alimentos	3.1. Biotecnología en la agricultura 3.2. Biotecnología en animales de consumo 3.3. Alimentos funcionales, nutraceuticos y alimentos de diseñador 3.4. Análisis moleculares de alimentos 3.5. Nutrigenómica 4.1. Inocuidad de los alimentos 4.2. Reglamento de alimentos en el Ecuador

8. Planificación secuencial del curso

Semana 1-6 (6/03/2017-14/04/2017)					
RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ estrategia de clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
#1	Biotecnología en la alimentación	1.Introducción a la biotecnología de alimentos	[1]Presentación de la asignatura y revisión del syllabus. [1]Charla magistral.	[2]Búsqueda de procesos artesanales en la transformación de alimentos. [2]Elaboración de review y presentación en póster de los productos artesanales y sus beneficios. [2] Ver el vídeo Food Inc.	Review y póster/Rúbrica/Semana 1
		2.Procesos y productos alimenticios basados en levaduras	[1]Elaboración de un flujograma de un tipo de cerveza [1]Práctica de laboratorio. [1] Exposición póster	[2]Búsqueda y lectura de procesamiento de la cerveza [2]Elaboración del informe de laboratorio. [2] Ensayo opinión personal Food Inc.	Lección oral/Rúbrica/Semana 2 y 3 Exposición/Rúbrica/Semana 3 Informe de laboratorio/Rúbrica/Semana 3 Ensayo Food Inc./Rúbrica/Semana 4
		3.Procesos y productos alimenticios basados en bacterias	[1]Charla magistral. [1]Práctica de laboratorio	[2]Búsqueda y lectura de artículos científicos. [2]Elaboración del informe de laboratorio . [2]Investigación sobre efectos positivos y negativos del uso de aditivos para foro virtual.	Lección oral/Rúbrica/Semana 4 y 5 Informe de laboratorio/Rúbrica/Semana 5
	Bioteconología en el procesamiento de alimentos	4.Aditivos alimenticios	[1]Charla magistral. [2]Foro virtual. [1] Examen Progreso 1	[2]Búsqueda de artículos científicos y noticias para el debate sobre aditivos	Foro virtual/Rúbrica/Semana 5 Examen/Semana 6

Semana 7-12 (17/04/2017-26/05/2017)					
RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ estrategia de clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
#1	Biotecnología en el procesamiento de alimentos	5.Aplicación de los aditivos alimenticios	[1]Retroalimentación [1]Charla magistral. [1]Debate.	[2]Preparación para las exposiciones subtema 5 (Obtención mediante biotecnología y uso de un suplemento en los alimentos).	Debate/Rúbrica/Semana 7
		6.Producción de suplementos alimenticios	[1]Charla magistral. [1]Exposiciones suplementos.	[2]Ensayo sobre la obtención mediante biotecnología de una enzima y su uso en la industria de los alimentos.	Lección oral/Rúbrica/Semana 8 Exposición suplementos /Rúbrica/Semana 8
		7.Producción de enzimas para la industria alimenticia	[1]Charla magistral. [1]Práctica de laboratorio	[2]Búsqueda y lectura de artículos científicos. [2]Elaboración del informe de laboratorio.	Lección oral/Rúbrica/Semana 9 Ensayo enzimas /Rúbrica/Semana 9
#1, #6	Tendencias en el uso de biotecnología en alimentos	8.Biotecnología en la agricultura	Retroalimentación Progreso 1. [1]Instrucción directa	[2] Ensayo sobre “La ética en la ingesta de organismos modificados genéticamente”	Lección oral/Rúbrica/Semana 10 Informe de laboratorio /Rúbrica/Semana 10
		9.Biotecnología en animales de consumo	[1]Instrucción directa [2]Foro virtual	[2]Búsqueda y lectura de artículos científicos sobre un animal de interés alimenticio mediante biotecnología para participación en el foro virtual.	Lección oral/Rúbrica/Semana 11 Ensayo OMG /Rúbrica/Semana 11 Foro virtual animales /Rúbrica/Semana 11

		10. Alimentos funcionales, nutraceuticos y alimentos de diseñador	[1]Charla magistral [1] Examen Progreso 2	[2]Estudio de caso “¿Realmente sabemos qué estamos comiendo?”	Lección oral/Rúbrica/Semana 12 Examen/Semana 12
--	--	--	--	---	--

Semana 13-16 (29/05/2017 - 23/06/2017)					
RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ estrategia de clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
#1, #6	Tendencias en el uso de biotecnología en alimentos	11. Análisis moleculares de alimentos	[1]Instrucción directa [1]Presentación del estudio de caso	[2]Búsqueda y lectura de artículos científicos. [2]Elaboración de un cuadro comparativo sobre las distintas técnicas moleculares.	Lección oral/Rúbrica/Semana 13 Estudio de caso /Rúbrica/Semana 13 Cuadro comparativo /Rúbrica/Semana 13
		12. Nutrigenómica	[1]Charla magistral	[2] Ensayo “¿Pueden nuestros genes prevenir o predecir enfermedades cardiovasculares?”	Lección oral/Rúbrica/Semana 14 Ensayo nutrigenómica /Rúbrica/Semana 14
#6	Regulaciones en la biotecnología de alimentos	13. Inocuidad de los alimentos	[1]Retroalimentación progreso 2. [1]Charla magistral	[2]Investigación sobre casos de enfermedades transmitidas por alimentos.	Lección oral/Rúbrica/Semana 15
		14. Reglamento de alimentos en el Ecuador	[1]Lectura de los principales artículos de la legislación alimenticia. [1] Presentación proyecto	[2]Resumen del Códex Alimentarius.	Lección oral/Rúbrica/Semana 16 Proyecto/Rúbrica/Semana de recuperación

9. Normas y procedimientos para el aula

Las normas generales de respeto y comportamiento en el curso responden a las disposiciones de conducta y ética de la Universidad de las Américas.

Algunas disposiciones del Aula de clase:

1. Una vez que se ha tomado lista en el salón de clase, ningún otro estudiante podrá ingresar al aula.
2. La entrega de deberes se realizará en las plataformas correspondientes (aula virtual o Turnitin) y no se permitirá la entrega tardía de tareas o trabajos.
3. Las faltas no serán justificadas. En caso de falta, las tareas y lecciones podrán ser recibidas con nota justificada de secretaría académica.
4. Todos los trabajos debe ser sustentados en fuentes bibliográficas. En caso de plagio la nota será de 1.1.
5. La asistencia a laboratorios son obligatorias.
6. Los aparatos electrónicos (Tablet, celulares, notebooks, etc) son autorizados exclusivamente para objetivos academicos y con previo permiso del docente.

Disposiciones para el laboratorio:

1. En el laboratorio el uso del mandil es obligatorio, no se permitirá la asistencia a las prácticas sin portar mandil blanco.
2. Deberá entregar el material trabajado al técnico con sumo cuidado presentando especial atención al microscopio, instrumento delicado y costoso que el estudiante estará obligado a cuidar.
3. Las mesas de trabajo deben mantenerse limpias y despejadas de prendas de vestir u otros objetos ajenos a la práctica.
4. Las láminas portaobjetos, pipetas, material de vidrio utilizados durante la práctica deberán depositarse en recipientes con solución desinfectante que se colocaran previamente en un extremo de mesa de práctica.
5. En caso de contaminación personal o de ambiente comunicar inmediatamente a su profesor de prácticas.
6. Ningún estudiante deberá comer, tomar líquidos o fumar durante las prácticas por ser ambientes de alta contaminación.
7. Ningún estudiante deberá salir o sacar material fuera del laboratorio
8. Al término de cada práctica deberá lavarse, secarse las manos y desinfectarse antes de salir del laboratorio.
9. No deberá portar objetos de bisutería, y además deberá venir con calzado cerrado, y recogido el cabello.
10. Si en algún caso se identifica que el estudiante está jugando con materiales, reactivos, equipos o insumos automáticamente perderá la práctica y abandonará el laboratorio

10. Referencias bibliográficas

10.2. Principales

García, G. (1993). Biotecnología Alimentaria. México: Limusa.

10.3. Referencias complementarias

Smith, J.E. (2006). Biotecnología. Zaragoza: Acribia.

Levin R. (2006). Food Biotechnology. Taylor & Francis.

Mulet, J.M. (2015). Comer sin miedo. Destino

11. Perfil del docente

Nombre del Docente: Laura Guerrero Latorre

Doctora en Microbiología Ambiental y Biotecnología (Universidad de Barcelona).

Bióloga (Universidad Pompeu Fabra)

Experiencia en el campo de la educación e investigación.

Dirección de correo electrónico: laura.guerrero.latorre@udlanet.ec

Horas de atención al estudiante: Miércoles 09:10-11:15 (PB, Bloque 8)