

# GRADO EN FARMACIA

Ficha Docente

## BIOQUÍMICA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO 2025-2026



FACULTAD DE FARMACIA  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

## I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Bioquímica y Biotecnología de los Alimentos

CARÁCTER: Optativa

MÓDULO: Complementario. Itinerario Intracurricular Sanitario

CURSO: Cuarto

SEMESTRE: Octavo

CRÉDITOS: 3 ECTS

DEPARTAMENTO/S: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

### **Coordinadora:**

Dra. Montaña Cámara Hurtado ([mcamara@ucm.es](mailto:mcamara@ucm.es)). Catedrática.

### **Profesoras:**

Dra. Araceli Redondo Cuenca ([arared@ucm.es](mailto:arared@ucm.es)). Catedrática.

Dra. Montaña Cámara Hurtado ([mcamara@ucm.es](mailto:mcamara@ucm.es)). Catedrática.

Dra. M<sup>a</sup> de Cortes Sánchez Mata ([cortesm@ucm.es](mailto:cortesm@ucm.es)). Profesor Titular.

Dra. Patricia Morales Gómez ([patmoral@ucm.es](mailto:patmoral@ucm.es)). Profesor Titular.

## II.- OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL:

Conocimientos de los procesos bioquímicos y biotecnológicos que se producen en los productos de origen vegetal o animal, con especial interés en aquellos que puedan tener consecuencias relevantes en su funcionalidad tecnológica, así como sobre la salud humana.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Se centran en el estudio de:

- La transformación de los tejidos y/o líquidos orgánicos en verdaderos alimentos.
- La degradación de los componentes de los alimentos según las reacciones bioquímicas de deterioro y senescencia.
- La biotecnología alimentaria tradicional (fermentaciones) y moderna (organismos modificados genéticamente) como vía de mejora de la producción, calidad, seguridad y valor nutricional de los alimentos e

ingredientes alimentarios (enzimas).

### III.- CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

#### CONOCIMIENTOS PREVIOS:

No se establecen requisitos previos.

#### RECOMENDACIONES:

Se recomienda haber cursado las materias básicas Bioquímica, Química Analítica y Bromatología.

### IV.- CONTENIDOS

#### BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS:

En la presente asignatura se tratarán los siguientes contenidos:

- Sistemas alimentarios: tipos y características físico-químicas.
- Estructura, propiedades físicas y fisicoquímicas de los distintos componentes de los alimentos, y su influencia en la calidad de los mismos: agua y Aw; proteínas y enzimas; carbohidratos; lípidos.
- Principales transformaciones químicas y bioquímicas en los alimentos.
- Compuestos responsables de las características organolépticas de los alimentos y su influencia en la calidad de los mismos
- Biotecnología alimentaria como medio para mejorar la producción, calidad, seguridad y valor nutricional de los alimentos.
- Biotecnología clásica: Fermentaciones de interés en los alimentos.
- Papel de la biotecnología moderna en la obtención de nuevos alimentos.

#### PROGRAMA TEÓRICO

##### **Introducción**

Tema 1.- INTRODUCCIÓN. Principales componentes de los alimentos y sistemas alimentarios. Tipos y características físico-químicas de los componentes de los alimentos y sistemas alimentarios.

##### **Componentes de los alimentos: Estructura y propiedades**

## Ficha Docente: Bioquímica y Biotecnología de los Alimentos

Tema 2.- AGUA. Estructura y propiedades del agua. Tipos de agua en los alimentos. Isotermas de sorción. Actividad de agua.

Tema 3.- AMINOÁCIDOS, PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS. Tipos, estructura molecular y función en los alimentos. Sistemas proteicos alimentarios. Transformaciones, reacciones y propiedades funcionales en el alimento.

Tema 4.- ENZIMAS. Tipos de enzimas: endógenas y adicionadas. Importancia de los enzimas en los sistemas bioquímicos alimentarios. Inhibición e inactivación. Actividades enzimáticas utilizadas como indicadores de calidad alimentaria.

Tema 5.- CARBOHIDRATOS. Estructura, reacciones y propiedades funcionales en el alimento.

Tema 6.- LÍPIDOS. Distribución de los lípidos en los principales sistemas alimentarios. Grasas, ácidos grasos y otros compuestos liposolubles. Propiedades funcionales de los mismos.

Tema 7.- COMPUESTOS RESPONSABLES DE LOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS DE LOS ALIMENTOS. Color, sabor, aroma y textura.

Tema 8.- ADITIVOS ALIMENTARIOS. Concepto de aditivo y coadyuvante tecnológico. Clasificación, definición y funciones de los distintos tipos de aditivos alimentarios.

### **Otras transformaciones y alteraciones químicas y bioquímicas en los alimentos**

Tema 9.- REACCIONES DE PARDEAMIENTO. Sustratos, mecanismos de acción y control.

Tema 10.- PROCESO DE OXIDACIÓN. Formación de radicales libres y papel de los antioxidantes en los alimentos.

Tema 11.- REACCIONES DE ALTERACIÓN DE LAS GRASAS. Enranciamiento cetónico, lipólisis o enranciamiento lipolítico, peroxidación lipídica y autooxidación. Efectos de las radiaciones ionizantes sobre las grasas. Alteración térmica de las grasas alimenticias. Procesos de refinación, hidrogenación y esterificación de grasas.

### **Biotecnología alimentaria.**

Tema 12.- Biotecnología tradicional y moderna. Importancia en la industria alimentaria.

Tema 13.- Biotecnología clásica: procesos fermentativos en los alimentos. Fermentación ácido-láctica. Fermentación alcohólica. Fermentación acética. Nuevas aplicaciones de procesos fermentativos.

Tema 14.- Biotecnología moderna: principales alimentos e ingredientes alimentarios biotecnológicos (OGMs). Enzimas biotecnológicos. Nuevas técnicas de edición genética de interés en la industria alimentaria.

### PROGRAMA DE SEMINARIOS

SEMINARIO 1. Interpretación del etiquetado de los alimentos en relación a su función tecnológica: ingredientes, aditivos y productos biotecnológicos.

### PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

PRÁCTICA 1. Actividad de agua.

1.1: Determinación de la actividad de agua de un alimento ( $a_w$ ).

PRÁCTICA 2. Actividad enzimática.

2.1: Enzimas indicadores de calidad en leche.

2.2: Inhibición enzimática de la gelificación.

2.3: Inactivación de la polifenoloxidasas.

2.4: Medida de la actividad lipásica.

PRÁCTICA 3. Reacciones de transformación y alteración de los alimentos:

3.1: Hidrólisis del almidón en la maduración de frutas.

3.2: Fermentación ácido láctica: elaboración del yogurt.

3.3: Alteración de grasas: índice de peróxidos (IP).

3.4: Determinación de hidroximetil-furfural en miel (HMF).

3.5: Pardeamiento no enzimático en leche.

PRÁCTICA 4. Características organolépticas de los alimentos:

4.1: Determinación de pigmentos vegetales. Cambios por pH y calor.

4.2: Estabilidad de colorantes naturales: caroteno y licopeno.

## V.- BIBLIOGRAFÍA

- [Bramforth CW. Food, fermentations and micro-organisms. 2<sup>nd</sup> ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons; 2019.](#)
- [Byong HL. Fundamentals of food biotechnology. 2<sup>nd</sup> ed. Chichester, West Sussex, UK: Wiley Blackwell; 2015.](#)
- [Damodaran S, Parkin KL. FENNEMA Química de los alimentos. 4<sup>th</sup> ed. Zaragoza: Acribia; 2019.](#)

- [Simpson BK, Nollet LML, Toldrá F, Benjakul S, Paliyath G, Hui YH. Food biochemistry and food processing. 2<sup>nd</sup> ed. Ames, Iowa: Wiley-Blackwell; 2012.](#)
- Sikorski ZE. Chemical and functional properties of food components. 3<sup>rd</sup> ed. Andover, UK: CRC Press; 2006. [[2<sup>nd</sup> ed; 2002](#)]

## VI.- COMPETENCIAS

### BÁSICAS, GENERALES Y TRANSVERSALES

Todas las de la Titulación Grado en Farmacia.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

CC3 Conocer las propiedades físico-químicas de los alimentos y desarrollar análisis bioquímicos relacionados con los alimentos.

CC4. Conocer los distintos métodos de producción biotecnológica de alimentos.

CC43. Conocer las relaciones entre los distintos componentes de los alimentos, los suplementos dietéticos y la salud humana.

CC40. Comprender la relación existente entre alimentación y salud y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

CEQ11 Conocer y aplicar las técnicas principales de investigación estructural incluyendo la espectroscopia

CEM15. Conocer las Técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.

## VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer las principales modificaciones sufridas por los alimentos durante el tratamiento tecnológico y/o culinario
- Conocer los principales procesos de alteración de los alimentos y sus métodos de conservación
- Saber seleccionar los procesos y tratamientos apropiados, para los alimentos con el fin de mantener y conservar su calidad.

- Conocer los procesos biotecnológicos de interés en la obtención de alimentos.
- Saber asesorar en materia de salud y alimentación.
- Conocer las últimas tendencias en el campo de la biotecnología alimentaria.

### VIII.- HORAS DE TRABAJO POR ACTIVIDAD FORMATIVA

<b>Actividades formativas</b>	<b>Metodología</b>	<b>Horas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Relación con las competencias</b>
Clase magistral	Explicación de fundamentos teóricos, haciendo uso de herramientas informáticas	18	0,72	CC3, CC4, CC43, CC40 Resultados del aprendizaje: 1 a 6
Clases prácticas	Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos	10	0,4	CC3,CEQ11, CEM15, CC4, CC43, CC40 Resultados del aprendizaje: 1 a 6
Aprendizaje virtual	Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual	7,5	0,3	CC3, CC4, CC43, CC40, CEQ11, CEM15 Resultados del aprendizaje: 1 a 6
Tutorías individuales y colectivas	Orientación y resolución de dudas	2,5	0,1	CC3, CC4, CC43, CC40, CEQ11, CEM15 Resultados del aprendizaje: 1 a 6
Trabajo personal	Estudio. Búsquedas bibliográficas	33	1,32	CC3, CC4, CC43, CC40, CEQ11, CEM15 Resultados del aprendizaje: 1 a 6

Examen	Pruebas y escritas	2	0,08	CC3, CC4, CC43, CC40, CEQ11, CEM15 Resultados del aprendizaje: 1 a 6
--------	--------------------	---	------	---

### IX.- METODOLOGÍA

En las **clases magistrales** se darán a conocer al alumno los contenidos teóricos fundamentales de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán los aspectos a tratar y los objetivos principales del mismo. Al final del tema se hará un breve resumen de los conceptos más relevantes. Para facilitar la labor de seguimiento por parte del alumno de las clases magistrales se le proporcionará material docente de apoyo

Las **clases prácticas** consistirán en la observación práctica de algunos de los procesos que se explican en las clases teóricas, utilizando para ello metodologías de análisis y experimentación propias de la materia. Además se realizarán actividades de interpretación de casos prácticos reales en relación a la asignatura.

Se realizarán **tutorías individuales** o en grupo, con el fin de orientar y resolver las dudas que surjan durante el estudio. Estas tutorías se realizarán de forma presencial en los horarios indicados por cada profesor y, excepcionalmente, de modo virtual.

Se utilizará el **Campus Virtual** para permitir una comunicación fluida entre profesores y alumnos y como instrumento para poner a disposición de los alumnos el material de apoyo. También podrá utilizarse como foro en el que se presenten algunos temas complementarios de interés para el alumno. Por último, esta herramienta permitirá realizar ejercicios de autoevaluación mediante pruebas objetivas de respuesta múltiple de corrección automática, que permitan mostrar tanto al profesor como al alumno qué conceptos necesitan de un mayor trabajo para su aprendizaje.

### X.- EVALUACIÓN

1. Examen escrito

2. Participación y presentación de trabajos en seminarios.

3. Participación, habilidades en el laboratorio y examen práctico.

### Criterios de evaluación:

En el proceso de Evaluación NORMALIZADO se evaluarán tanto los contenidos teóricos como los prácticos. Los contenidos teóricos tendrán un valor máximo del 80 % del total de la nota del alumno, mientras que el 20 % restante, corresponderá a los contenidos prácticos (incluyendo la participación y presentación de trabajos en seminarios).

Con el objetivo de potenciar la adquisición de competencias y capacidades del alumnado, los profesores, en los casos que los estimen oportuno, podrán decidir incluir en el porcentaje correspondiente a los contenidos teóricos, diferentes tipos actividades dirigidas.

En cualquier caso, para la superación de la disciplina, los alumnos, deberán obtener una nota de 5 o superior, de forma separada, tanto en los contenidos prácticos como en los teóricos.

En relación con las posibles actividades fraudulentas se informa de lo siguiente:

Tanto la suplantación de identidad como la copia, acción o actividad fraudulenta durante un examen conllevará el suspenso de la asignatura correspondiente en la presente convocatoria. La utilización o presencia de apuntes, libros de texto, calculadoras, teléfonos móviles u otros medios que no hayan sido expresamente autorizados por el profesor en el enunciado del examen se considerará como una actividad fraudulenta. En cualquiera de estas circunstancias, la infracción podrá ser objeto del correspondiente expediente informativo y, en su caso sancionador, a la inspección de Servicios de la UCM.

Aprobado en el Consejo de Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de 18/06/2025.