

1. Datos de identificación:

Nombre de la unidad de aprendizaje:	Biotecnología Industrial de Alimentos
Total de tiempo guiado (teórico y práctico):	120 horas
Tiempo guiado por semana:	6 horas
Total de tiempo autónomo:	30 horas
Tipo de modalidad:	Escolarizada
Número y tipo de periodo académico:	6° semestre
Tipo de unidad de aprendizaje:	Obligatoria
Ciclo:	Segundo
Área curricular:	Formación profesional integradora (ACFP-I)
Créditos UANL:	5
Fecha de elaboración:	11/08/2022
Responsable(s) de elaboración:	Dra. Katiushka Arévalo Niño
Fecha de última actualización:	No aplica
Responsable(s) de actualización:	No aplica

2. Presentación

La unidad de aprendizaje de Biotecnología Industrial de alimentos está constituida por tres fases, las cuales se integran para que el estudiante **desarrolle** propuestas de procesos, productos y servicios innovadores de base biotecnológica de utilidad en los sectores de la industria alimentaria y aquellas relacionadas con la salud. En la Fase 1 “Capacidad metabólica de los microorganismos de interés biotecnológico y métodos clásicos de producción a gran escala”, el estudiante podrá reconocer la versatilidad metabólica de los microorganismos de importancia industrial, así como los métodos clásicos de cultivo, recuperación y monitoreo de metabolitos. Posteriormente en la Fase 2 “Procesos de base biotecnológica para la producción de metabolitos de interés en la industria alimentaria”, podrá analizar los procesos de producción de metabolitos primarios y secundarios de interés en la industria alimentaria a partir de procesos biotecnológicos tradicionales e innovadores con la aplicación de los avances de las ciencias genómicas. Finalmente, en la Fase 3 “Productos base biotecnológica de interés industrial”, el estudiante podrá Identificar las diferencias entre los principales productos, alimentos e ingredientes de origen biotecnológico de interés en la industria de alimentos. El estudiante logrará la integración del



aprendizaje a través de evidencias y actividades que desarrollan su pensamiento lógico, así como las competencias adquiridas, mismas que le permitirán realzar el producto integrador de aprendizaje, el cual consiste en desarrollar una Propuesta de un Proceso Biotecnológico de importancia industrial.

3. Propósito

La finalidad de la presente unidad de aprendizaje es que el estudiante diseñe procesos innovadores de base biotecnológica de interés en la industria alimentaria.

Necesita de aplicar los conocimientos obtenidos previamente en Biología celular y molecular, así como en Microbiología de alimentos, los conocimientos integrados de biología y fisiología de la diversidad microbiana, vegetal y animal. Así mismo, se relaciona de manera subsecuente con Evaluación de calidad de alimentos debido a que los estudiantes adquirirán los conocimientos que les permitirán diseñar propuestas innovadoras para desarrollar y/o transformar alimentos a través de herramientas biotecnológicas.

Contribuye al desarrollo de las competencias generales de la UANL que permitirán al estudiante interpretar correctamente los datos obtenidos a través de técnicas y herramientas biotecnológicas para evaluar de forma específica la versatilidad metabólica de microorganismos y su capacidad para ser utilizados en la producción de una amplia gama de productos alimenticios (8-3.1). Además conocerá los diversos métodos de cultivo a gran escala para analizar y diseñar propuestas innovadoras dirigidas a desarrollar alimentos y suplementos nutritivos (12-3.1) y de esta forma contribuir a superar los retos globales de la problemática alimentaria contemporánea con ética y responsabilidad social (10.3.3).

Asimismo, contribuye al desarrollo de las competencias específicas en la optimización de procesos involucrados en la transformación de alimentos, mediante la supervisión y evaluación del efecto de las condiciones de proceso sobre las características físicas, químicas y biológicas de las materias primas y productos (Esp. 2), dirigidas a desarrollar alimentos y suplementos nutritivos de forma creativa, considerando la preponderancia en México de grupos poblacionales vulnerables y sus necesidades nutricias (Esp. 3) el conocimiento de las materias primas, alimentos, procesos tecnológicos y normativa correspondiente en el proceso de mejora continua (Esp. 4).

Contribuye al desarrollo de las competencias generales de la UANL que permitirán al estudiante evaluar de forma específica la versatilidad metabólica y su capacidad para producir de forma tradicional y a través de técnicas y herramientas biotecnológicas una amplia gama de productos alimenticios (8-3.1). Además conocerá los diversos métodos de cultivo a gran escala para analizar y diseñar propuestas innovadoras dirigidas a desarrollar alimentos y suplementos nutritivos (12-3.1) y de esta forma contribuir a superar los retos globales de la problemática alimentaria contemporánea con ética y responsabilidad social (10.3.3).



4. Competencias del perfil de egreso

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje:

Competencias instrumentales:

8. Utiliza los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para el desarrollo de su trabajo académico, el ejercicio de su profesión y la generación de conocimientos.

Competencias personales y de interacción social:

10. Interviene frente a los retos de la sociedad contemporánea en lo local y global con actitud crítica y compromiso humano, académico y profesional para contribuir a consolidar el bienestar general y el desarrollo sustentable.

Competencias integradoras:

12. Construye propuestas innovadoras basadas en la comprensión holística de la realidad para contribuir a superar los retos del ambiente global interdependiente.

Competencias específicas a las que contribuye la unidad de aprendizaje:

2. Optimizar procesos involucrados en la transformación de alimentos, mediante la supervisión y evaluación del efecto de las condiciones de proceso sobre las características físicas, químicas y biológicas de las materias primas y productos, trabajando de forma multidisciplinar, con respeto al medio ambiente para contribuir a la mejora de la productividad de las empresas en la industria alimentaria.

3. Desarrollar alimentos y suplementos nutritivos e inocuos de forma creativa, mediante la aplicación del método científico y conocimientos de formulación en el marco de la normativa nacional e internacional y los requerimientos nutricios vigentes avalados oficialmente, considerando la preponderancia en México de grupos poblacionales vulnerables y sus necesidades nutricias, para contribuir de manera empática al bienestar nutricional de la población.



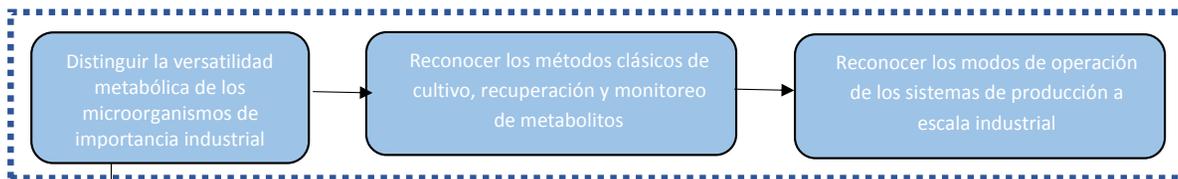
**Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Ciencia de Alimentos
Programa Analítico**



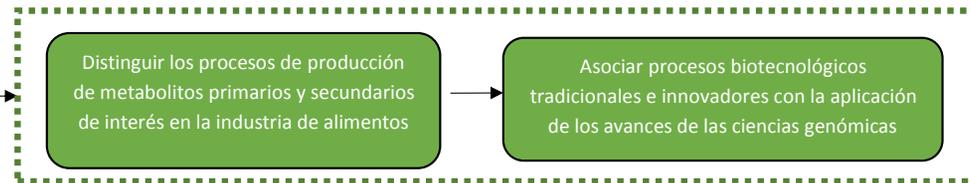
4. Implementar sistemas de calidad requeridos en la industria alimentaria aplicando de manera confiable y ética, el conocimiento de las materias primas, alimentos, procesos tecnológicos y normativa correspondiente en el proceso de mejora continua, para disminuir costos de producción y/o aumentar la calidad de los productos alimenticios que consume la población

5. Representación gráfica

Fase 1: Capacidad metabólica de los microorganismos de interés biotecnológico y métodos clásicos de producción a gran escala



Fase 2: Procesos de base biotecnológica para la producción de metabolitos de interés en la industria de alimentos



Fase 3: Productos de base biotecnológica de interés en la industria de alimentos



6. Estructuración en fases

Fase 1. Capacidad metabólica de los microorganismos de interés biotecnológico y métodos clásicos de producción a gran escala

Elemento de competencia: Distinguir la capacidad metabólica de los microorganismos de interés biotecnológico para su selección y aplicación por métodos clásicos de producción a procesos de importancia industrial a gran escala.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de desempeño	Actividades de aprendizaje	Contenidos	Recursos
Evidencia 1 Línea del tiempo sobre el desarrollo histórico de los biorreactores.	<p><i>Fondo:</i> La línea del tiempo contiene: información con ilustraciones que ejemplifiquen los principales eventos del desarrollo histórico de los biorreactores hasta la fecha actual.</p> <p>La extensión de la presentación dependerá de la identificación y selección de los eventos más relevantes con un mínimo de 5 eventos y de acuerdo con la capacidad de la</p>	<p>El profesor explica por medio de una clase el encuadre de la Unidad de Aprendizaje.</p> <p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los Conceptos Generales de la Biotecnología Industrial y características de microorganismos de importancia industrial, su aislamiento y métodos de conservación.</p> <p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p>	<p>Conceptos Generales y Características de microorganismos de Importancia Industrial</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conceptos Microbiología Industrial. -Biotecnología Tradicional y Moderna -Desarrollo Histórico -Microorganismos de Importancia Industrial y sus productos -Conservación de Cepas de Importancia Industrial <p>Metabolismo microbiano de carbohidratos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Generalidades de Metabolismo 	<p>Recursos didácticos: -pizarrón</p> <p>Recursos Digitales: -Presentaciones electrónicas</p> <p>-Lecturas digitales en PDF a partir de recursos digitales de uso libre. Parker, N., Schneegurt, M., Thi Tu, A., Forster, B. M., & Lister, P. (2018). Microbial metabolism. In Microbiology (pp. 317–346). OpenStax. https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004</p> <p>Ma K, Kim SD (2018) Development of techniques for isolating</p>

<p>herramienta digital seleccionada.</p> <p>Bibliografía referenciada en sistema APA, con un mínimo de 5 referencias de las cuales al menos una deberá ser de un libro.</p> <p><i>Forma:</i></p> <p>Debe estar identificada con los datos de identificación institucional y personal, así como una correcta redacción y ortografía.</p> <p>Entrega en archivo electrónico utilizando una herramienta digital seleccionada. (Ejemplos: Tiki Toki, Time Glider, Time Toast), de forma individual en la hora y fecha designada por el profesor.</p>	<p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante investiga sobre los métodos de conservación de microorganismos a escala industrial</p> <p>El estudiante explica las ventajas y desventajas de los métodos tradicionales y modernos de aislamiento de microorganismos y su conservación.</p> <p>El estudiante participa activamente en las sesiones teóricas.</p> <p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los temas de Crecimiento Microbiano Metabolismo microbiano de carbohidratos, Metabolitos primarios y secundarios de importancia industrial.</p>	<p>-Conceptos de Respiración, Fermentación y Oxidación Incompleta</p> <p>-Rutas metabólicas implicadas en la biosíntesis de productos microbiológicos</p> <p>Crecimiento Microbiano</p> <p>-Cinética de crecimiento de microorganismos</p> <p>-Métodos para estimar el crecimiento de microorganismos</p> <p>-Metabolitos Primarios y Secundarios</p> <p>-Criterios para la selección de materias primas utilizados en los medios industriales</p> <p>Conceptos básicos de sistemas de producción en procesos industriales</p> <p>-Desarrollo de inóculo</p> <p>-Tipos de Biorreactores</p> <p>-Formas de Cultivo en Biorreactores</p> <p>-Parámetros de Monitoreo Transferencia de Oxígeno y Masa</p> <p>-Diseño y Escalamiento de Biorreactores</p>	<p>microorganisms Enliven: Microb Microbial Tech 5(1): 001.</p> <p>Repositorio académico digital: http://eprints.uanl.mx/</p> <p>-Infografía: Colores de la Biotecnología: https://view.genial.ly/5f0e6db677697d0dbbd0f73f/horizontal-infographic-review-colores-de-la-biotecnologia</p> <p>Manual de Prácticas de Laboratorio: Biotecnología Industrial, FCB-UANL</p>
--	---	---	--

		<p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p> <p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante realiza cálculos de velocidad de crecimiento y tiempo de duplicación de microorganismos.</p> <p>El estudiante describe los principales metabolitos de importancia industrial.</p> <p>El estudiante participa activamente en las sesiones teóricas.</p> <p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los temas de Sistemas de producción a nivel industrial: tipo de biorreactores; Modos de operación, Sistemas de agitación y mezclados en</p>		
--	--	---	--	--

		<p>biorreactores y el proceso de escalamiento.</p> <p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes. Revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante describe los sistemas de producción, modos de operación de los biorreactores y la ventajas desventajas de cada uno de estos en los procesos industriales, así como los principales parámetros de escalamiento.</p> <p>El estudiante participa activamente en las sesiones teóricas.</p> <p>El docente asesora al alumno en el desarrollo de las evidencia solicitada en la fase 1.</p> <p>El estudiante realiza la primera práctica de</p>		
--	--	---	--	--

		<p>laboratorio "Aislamiento de microorganismos de importancia industrial (actividad ponderable 1.1).</p> <p>El estudiante realiza la segunda práctica de laboratorio "Conservación de microorganismos de importancia industrial (actividad ponderable 1.2).</p> <p>El profesor evalúa el aprendizaje del alumno a través de Exámenes para la evaluación sumativa del proceso de aprendizaje.</p> <p>El estudiante presenta el 1er examen teórico/práctico (actividad ponderable 1.3)</p>		
--	--	--	--	--

Fase 2. Procesos de base biotecnológica para la producción de metabolitos de interés en la industria de alimentos.

Elemento de competencia: Discriminar entre procesos de producción de metabolitos primarios y secundarios de interés biotecnológico, para generar productos de valor agregado.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de desempeño	Actividades de aprendizaje	Contenidos	Recursos
---------------------------	------------------------	----------------------------	------------	----------

<p>Evidencia 2 Mapa Conceptual sobre producción biotecnológica del metabolito indicado por el docente en relación con los contenidos de la fase 2 (Ejem. Vitaminas)</p>	<p>Fondo: El Mapa Conceptual contiene: información con ilustraciones de forma organizada y jerarquizada que ejemplifiquen los principales conceptos en la producción del metabolito de origen biotecnológico indicado, el cual deberá incluir: microorganismos productores, métodos de producción, método de recuperación, mercado del metabolito y principales empresas productoras en México y a nivel mundial.</p> <p>Bibliografía referenciada en sistema APA, con un mínimo de 5 referencias de las cuales al menos una deberá ser de un libro.</p> <p>Forma: Debe estar identificado con los datos de identificación institucional y personal (nombre completo, grupo, matrícula), así como una</p>	<p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los principales métodos de recuperación de producto a nivel industrial y su fundamento.</p> <p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p> <p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante investiga sobre los métodos de recuperación de producto a escala industrial.</p> <p>El estudiante explica el fundamento de las principales operaciones unitarias de separación de acuerdo con el metabolito de interés.</p> <p>El estudiante participa activamente en las sesiones teóricas.</p>	<p>Recuperación y purificación de metabolitos a escala industrial</p> <ul style="list-style-type: none"> -Métodos físicos -Métodos químicos -Método biológicos <p>Metabolitos Primarios y secundarios de importancia en alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vitaminas -Aminoácidos -Ácidos orgánicos -Antimicrobianos -Enzimas <p>Conservación y mejora de los alimentos</p> <p>Ingredientes, aditivos y coadyuvantes biotecnológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aditivos: -Bioconservadores y bioprotectores: BAL, bacteriocinas y -Saborizantes: acidulantes, edulcorantes, potenciadores de sabor -Antioxidantes -Aromatizantes 	<ul style="list-style-type: none"> -Presentaciones electrónicas -Lecturas digitales en PDF a partir de recursos digitales de uso libre Repositorio académico digital: http://eprints.uanl.mx/ -Mapa Mental: Producción de Ácidos orgánicos por microorganismos https://venngage.net/ps/PKAYtOCZPRw/produccion-de-cidos-orgnicos -Videos: Ácidos orgánicos https://www.youtube.com/watch?v=auTge8VLZ0U https://www.youtube.com/watch?v=FIHv8SXvew4 https://drive.google.com/open?id=17M7Huo9kLfWomUjUiBjtu-Ch1ga4dmeU Aminoácidos https://www.youtube.com/watch?v=tkohLFr4JjA
---	---	---	--	---

	<p>correcta redacción y ortografía.</p> <p>Debe elaborarse y entregarse en archivo electrónico utilizando una herramienta digital seleccionada. (Ejemplos: Tiki Toki, Time Glider, Time Toast), de forma individual en la hora y fecha designada por el profesor.</p>	<p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los temas de Producción industrial de metabolitos primarios: vitaminas, aminoácidos y ácidos orgánicos; así como de metabolitos secundarios como antibióticos, entre otros.</p> <p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p> <p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante identifica y describe los microorganismos productores, métodos de producción, métodos de recuperación y el mercado de los metabolitos primarios y secundarios vistos en clase.</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=gillL5Ly7QMk</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=4Y2NIPD6N80</p> <p>Vitaminas</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=urT1JO0L4yg</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=D4_rrDqJUfk</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=YXdkjG05SRg</p> <p>Aditivos:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=A9URAvO54il</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=_TlvPXkgzHo</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=3kZRY69qfu0</p> <p>Manual de Prácticas de Laboratorio: Biotecnología Industrial, FCB-UANL</p>
--	---	---	---

		<p>El estudiante participa activamente en las sesiones teóricas.</p> <p>El profesor asesora al alumno en el desarrollo de las evidencia solicitada en la fase 2.</p> <p>El estudiante realiza la tercera práctica de laboratorio "Partes de un fermentador y Determinación de <i>KL_a</i>" (actividad ponderable 2.1).</p> <p>El estudiante realiza la cuarta práctica de laboratorio "Cinética de crecimiento y Cultivo Continuo" (actividad ponderable 2.2).</p> <p>El profesor evalúa el aprendizaje del alumno a través de Exámenes para la evaluación sumativa del proceso de aprendizaje.</p> <p>El estudiante presenta el 2do examen teórico/práctico (actividad ponderable 2.3)</p>		
--	--	---	--	--

Fase 3. Productos base biotecnológica de interés en la industria de alimentos.

Elemento de competencia: Comparar los principales productos, alimentos e ingredientes de origen biotecnológico para diferenciar las etapas características en los procesos de producción de estos.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de desempeño	Actividades de aprendizaje	Contenidos	Recursos
Evidencia 3 Cuadro comparativo sobre productos Fermentados de importancia industrial	<p><i>Fondo:</i> El Cuadro comparativo deberá agrupar la información para contrastar los conceptos y resaltar las diferencias y similitudes de los productos fermentados de importancia industrial.</p> <p>Presenta los siguientes puntos: Nombre común del Producto Fermentado, Lugar de Origen, Materias primas, Microorganismos productores, Condiciones del proceso fermentativo, Principales Operaciones Unitarias de recuperación del producto.</p> <p><i>Forma:</i></p>	<p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los principales procesos biotecnológicos para la elaboración de fermentados lácteos, vegetales, cárnicos y alcohólicos a nivel industrial y su fundamento.</p> <p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p> <p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante investiga sobre las diferencias en los procesos y los productos a</p>	<p>Productos tradicionales de fermentación</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cultivos iniciadores -Fermentados Lácteos: yogurt, queso, kefir -Alimentos Orientales: sake, tempe, sofu, miso -Productos vegetales y cárnicos fermentados: col acida, remolacha, pepinillos, salami, salchichas Frankfurt -Bebidas fermentadas: Cerveza, Vino y otros -Bebidas fermentadas y destiladas: whisky, brandy, ron, vodka. <p>Tendencias de innovación y tipos de productos: alimentos funcionales y nutraceuticos.</p>	<p>Recursos Digitales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentaciones electrónicas -Lecturas digitales en PDF a partir de recursos digitales de uso libre Repositorio académico digital: http://eprints.uanl.mx/ -Infografía: Producción Mundial de Destilados: Whisky https://venngage.net/ps/8/C6aNHu1qK0/infografa-mercado-mundial-del-whisky -Videos: <i>Vino:</i> https://www.youtube.com/watch?v=4oB7hL_A8jg

	<p>Debe estar identificado con los datos de identificación institucional y personal (nombre completo, grupo, matrícula), así como una correcta redacción y ortografía.</p> <p>Debe elaborarse y entregarse en archivo electrónico utilizando una herramienta digital seleccionada. (Ejemplos: Tiki Toki, Time Glider, Time Toast), de forma individual en la hora y fecha designada por el profesor.</p>	<p>base de fermentación a escala industrial, de mayor comercialización.</p> <p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los principales las tendencias de innovación biotecnológica en la industria alimentaria.</p> <p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p> <p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante investiga sobre las diferencias en los procesos y los productos fermentados a escala industrial de mayor comercialización y las tendencias en innovación biotecnológica en alimentos.</p>	<p>a) Alimentos funcionales - Definición - Ejemplos b) Nutraceúticos de origen biotecnológico - Definición -Fuente de origen: animal terrestre o marino -Vegetal -Microbiano</p> <p>Biosensores -Seguridad Alimentaria -Control de procesos -Calidad Alimentaria -Otras Aplicaciones</p> <p>Productos transgénicos en la industria agrícola y de alimentos - “tomate” - “soya” - “maíz”</p>	<p>Cerveza: https://www.youtube.com/watch?v=ShuGvCtTMO4</p> <p>Lácteos: https://www.youtube.com/watch?v=XSPQjMoaOUY</p> <p>Destilados: Whisky: https://www.youtube.com/watch?v=GhyqtqccN9c</p> <p>Tequila: https://www.youtube.com/watch?v=PXInC2SK2I8</p> <p>Ron: https://www.youtube.com/watch?v=ZqVS7q1w-FY</p> <p>Vodka: https://www.youtube.com/watch?v=gZsUnlabpZA</p> <p>Alimentos nutraceúticos https://www.youtube.com/watch?v=XLNhbN64MTY</p>
--	--	---	---	---

		<p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los principales la importancia y el uso de biosensores en control de procesos, calidad y seguridad alimentaria</p> <p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p> <p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante investiga sobre los diferentes tipos de biosensores y su fundamento para relacionarlo con las áreas de aplicación en la industria alimentaria.</p> <p>El profesor expone, explica y cuestiona en clase los principales productos transgénicos de uso en alimentos y en la industria agrícola.</p>		<p>Manual de Prácticas de Laboratorio: Biotecnología Industrial, FCB-UANL</p>
--	--	---	--	---

		<p>El estudiante identifica la información de mayor importancia y registra los apuntes pertinentes.</p> <p>El estudiante revisa el material proporcionado por el docente (lecturas digitales en PDF, videos, etc.).</p> <p>El estudiante investiga sobre los diferentes ingredientes y alimentos de origen transgénico en el mercado, las diferencias con los de origen tradicional, así como sobre la normativa que los regula.</p> <p>El estudiante participa activamente en las sesiones teóricas.</p> <p>El profesor asesora al alumno en el desarrollo de las evidencias solicitadas en la fase 3.</p> <p>El estudiante realiza la quinta práctica de laboratorio "Elaboración de</p>		
--	--	--	--	--

		<p>un producto fermentado” (actividad ponderable 3.1).</p> <p>El profesor evalúa el aprendizaje del alumno a través de Exámenes para la evaluación sumativa del proceso de aprendizaje.</p> <p>El estudiante presenta el 3er examen teórico/práctico (actividad ponderable 3.2)</p>		
--	--	---	--	--

7. Evaluación integral de procesos y productos.

Fase	FASE I	Ponderación (%)
1	Evidencia 1. Línea del tiempo sobre el desarrollo histórico de los biorreactores.	4
	Actividad ponderable 1.1. Práctica 1. Aislamiento de microorganismos de importancia industrial	6
	Actividad ponderable 1.2. Práctica 2. Conservación de microorganismos de importancia industrial	6
	Actividad ponderable 1.3. Primer examen parcia teórico/práctico	7
FASE II		
2	Evidencia 2. Mapa Conceptual sobre producción biotecnológica del metabolito indicado por el docente en relación con los contenidos de la fase 2 (Ejem. Vitaminas)	5
	Actividad ponderable 2.1 Práctica 3. Partes de un fermentador y Determinación de <i>K_La</i>	7
	Actividad ponderable 2.2 Práctica 4. Cinética de crecimiento y Cultivo Continuo	7
	Actividad ponderable 2.3. Segundo examen parcia teórico/práctico	9
FASE III		
3	Evidencia 3. Cuadro comparativo sobre productos Fermentados de importancia industrial	6
	Actividad ponderable 3.1. Práctica 5. Elaboración de un producto fermentado	9
	Actividad ponderable 3.2. Tercer examen parcia teórico/práctico	9
PIA		
	Propuesta de un Proceso Biotecnológico de importancia industrial.	25
	Total:	100

Comentado [P1]: Ajustar ponderajes:

-Evidencias
Debe ser 20
Actualmente es 15

-Exámenes, practicas, etc:
Debe ser 50
Actualmente es 60

-PIA
Deber ser 30
Actualmente es 25

8. Producto Integrador del Aprendizaje de la unidad de aprendizaje:

Propuesta de un Proceso Biotecnológico de importancia industrial.

Instrucciones:

1. Después de haber atendido las presentaciones en clase, las lecturas complementarias proporcionadas por el profesor y realizar búsquedas bibliográficas relacionadas al tema seleccionado para el desarrollo de una Propuesta de Proceso Biotecnológico de importancia industrial.
2. Podrás realizar tu Propuesta de un Proceso Biotecnológico de importancia Industrial, el cual deberá contener:

	<p>Forma:</p> <ul style="list-style-type: none">• Datos de identificación personal e institucional, correcta redacción y ortografía. <p>Fondo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Introducción• Antecedentes• Importancia• Objetivo• Procedimiento• Resultados• Discusión• Conclusiones• Bibliografía. <p>3. Formato de entrega:</p> <ul style="list-style-type: none">• Letra Arial 12• Formato PDF• Extensión mínima de 13 cuartillas <p>4. Deberás subir el archivo a la plataforma educativa designada y en la fecha establecida con el profesor.</p> <p>Se evaluará:</p> <p>Forma: Identificación institucional y personal (nombre completo, grupo, matrícula), Redacción y ortografía 3 % Fondo: Contenido: 22%</p>
Crterios de evaluación:	<p>El Producto Integrador, consistirá en un documento en formato digital en PDF, letra Arial 12, con una extensión mínima de 13 cuartillas, deberá entregarse por equipo en la hora y fecha establecida, y deberá contener:</p> <p>Forma:</p> <p>Datos completos de identificación personal (nombre completo, grupo, matrícula) e institucional, correcta redacción y ortografía.</p> <p>Fondo:</p> <p>Primera fase</p>

- Introducción: Explica de forma breve y clara el tema seleccionado enmarcando el problema o el objetivo que se dese alcanzar.
- Antecedentes: Presenta antecedentes relacionados al tema seleccionado
- Importancia: Enmarca de forma clara porque debería realizarse el proyecto que propone, cual es el impacto o beneficio que tendría científica, tecnológica y socialmente.
- Objetivo: Hace referencia al propósito global del trabajo
- Bibliografía actualizada (no más de 5 años de publicación) referenciada en sistema APA, con un mínimo de 5 referencias de las cuales al menos una deberá ser de un libro

Segunda Fase

Procedimiento:

- a) Método de selección y obtención del agente biológico utilizado para el proceso biotecnológico
 - b) Justificación del método de seleccionado de obtención del agente biológico
 - c) Condiciones de operación del proceso
 - d) Justificación de las condiciones seleccionadas para la obtención del producto.
- Bibliografía actualizada (no más de 5 años de publicación) referenciada en sistema APA, con un mínimo de 5 referencias de las cuales al menos una deberá ser de un libro.

Tercera Fase

- Resultados (características finales del producto obtenido)
 - Discusión
 - Conclusiones
 - Bibliografía actualizada (no más de 5 años de publicación) referenciada en sistema APA, con un mínimo de 3 referencias de las cuales al menos una deberá ser de un libro.
- Finaliza con una presentación del PIA (Propuesta desarrollada de un proceso Biotecnológico de importancia Industrial) por parte del equipo, la cual deberá indicar los integrantes del equipo con los nombres completos, matrícula y grupo, el nombre de la UA y del docente. La presentación del proyecto deberá realizarse con la participación de todos los integrantes del equipo:
- Titulo
 - Importancia



Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Ciencia de Alimentos
Programa Analítico



	-Justificación -Proceso -Resultado, discusión y conclusiones La duración máxima de la presentación será de 15 minutos.
Modalidad:	Presencial

9. Fuentes de consulta:

- Bhatia, S.C. (2016). Food Biotechnology. WPI Publishing. <https://doi.org/10.1201/9781315156491>
- Beale, D.J., Kouremenos, K.A., Palombo, E.A. (2016). Metabolomics Applications in Clinical, Environmental, and Industrial Microbiology. Springer. ISBN 978-3-319-46324-7
- Bioeconomie BW (2013). Industrial biotechnology-biological resources for industrial processes. Recuperado de: <https://www.bioeconomie-bw.de/en/articles/dossiers/industrial-biotechnology-biological-resources-for-industrial-processes>
- Biotechnology Innovation Organization. (2019). Recuperado de: <https://www.bio.org/>
- Brahmachar, G. (2017). Biotechnology of Microbial Enzymes Production, Biocatalysis and Industrial Applications. Elsevier. ISBN: 978-0-12-803725-6
- El-Mansi, E.M.T., Bryce C.F.A., Dahhou, B., Sánchez, S., Demain, A.L., Allman, A.R. (2012). Fermentation Microbiology and Biotechnology. Third Edition. CRC Press. ISBN 13: 978-1-4398-5581-2
- Ekinci, D. (2015). Biotechnology. AvE4EvA MuViMix Records. ISBN-10 953-51-2040-9
- Galán Wong, et al. (2017). Biotecnología del Tequila. Universidad Autónoma de Nuevo León. ISBN -970-322-552-7.

- Holban, A.M and Mithai, G. A. (2018). Advances in Biotechnology for Food Industry. Elsevier Inc. ISBN 978-0-12-811443-8.
- Hutkins, R. W. (2019). Microbiology and Technology of Fermented Foods. Second Edition. John Wiley & Sons, Inc. ISBN 9781119027553
- Keener, K., Hoban, T., & Balasubramanian, R. (2000). Biotechnology and its applications. Recuperado del sitio web The North Carolina Cooperative Extension Service: <http://www.ces.ncsu.edu/depts/foodsci/ext/pubs/bioapp.html>
- Kumar P.J., Das, G., Shin, H-S. (2018). Microbial Biotechnology Volume 2. Application in Food and Pharmacology. Springer Nature. ISBN 978-981-10-7139-3
- Kumar, P., Kumar, J., Chandra, P.P. (2019). Advances in Microbial Biotechnology: Current Trends and Future Prospects. CRC Press. ISBN: 13: 978-1-77188-667-3
- Madigan M.T; Martinko J.M., Bender, D.A., Buckey, D.H., Stahl, D.A. (2015). Brock. Biología de los Microorganismos. Décima Cuarta Ed. Pearson Prentice Hall. Pp. 1011. ISBN: 9788490352809
- Monsanto Company. (2019). <https://www.monsantoglobal.com/global/lan/noticias-y-opiniones/pages/default.aspx>
- Okafor, N., Okeke, C.B. (2017). Modern Industrial Microbiology and Biotechnology. 2nd Edition. CRC Press. ISBN 9781138550186.
- Pandey, A., Sanroman, M.A., Du, G., Soccol, C.R., Dussap, C.G. (2017). Current Developments in Biotechnology and Bioengineering Food and Beverages Industry. Elsevier B.V. ISBN: 978-0-444-63666-9
- Saha, G., Barua, A., Sinha, S. (2016). Bioreactors Animal Cell Culture Control for Bioprocess Engineering. CRC Press. ISBN: 13: 978-1-4987-3601-5
- Smith, J. (2019). Humble Beginnings: The Origin Story of Modern Biotechnology. Recuperado de: <https://www.labiotech.eu/features/history-biotechnology-genentech/>



Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Ciencia de Alimentos
Programa Analítico



Thieman, W.J., (2010). Introducción a la Biotecnología. 2da Edición. Madrid, España: Pearson. ISBN:9788478291175.