



GUÍA DOCENTE
FERMENTACIONES ALIMENTARIAS

Coordinación: MARIN SILLUE, SONIA

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

Denominación	FERMENTACIONES ALIMENTARIAS			
Código	101623			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Biotecnología	3	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRALAB		TEORIA
	Número de créditos	0.7	1.4	3.9
	Número de grupos	4	2	1
Coordinación	MARIN SILLUE, SONIA			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	60 horas presenciales 90 horas no presenciales			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Catalán 50% Castellano 50%			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
FEMENIAS LLANERAS, ANTONI	antoni.femenias@udl.cat	2,8	
MARIN SILLUE, SONIA	sonia.marin@udl.cat	5,9	
ORIVE CAMPRUBI, MARTA	marta.orive@udl.cat	,8	

Información complementaria de la asignatura

Fermentaciones Alimentarias es una asignatura obligatoria del grado que permite conocer los aspectos básicos sobre la microbiología y los procesos de elaboración de los principales alimentos fermentados como el vino, cerveza, pan, yogurt, quesos, productos cárnicos curados y productos vegetales fermentados. Estos procesos se basan en materias básicas como ingeniería química, microbiología, bioquímica y bioreactores.

Objetivos académicos de la asignatura

El estudiante que supere la asignatura ha de :

- Conocer los aspectos tecnológicos y microbiológicos de la elaboración de los principales alimentos fermentados como el vino, cerveza, pan y similares, yogurt y leches fermentadas, quesos, productos cárnicos curados y vegetales fermentados, con especial énfasis en los cultivos microbianos iniciadores utilizados.

El estudiante que supere la asignatura ha de ser capaz de:

- Aplicar correctamente los conocimientos teóricos en la resolución de posibles problemas que se puedan presentar en la industria alimentaria.
- Aplicar correctamente los conocimientos teóricos en el diseño de procesos y desarrollo de productos alimentarios fermentados.

Competencias

Competencias generales

El graduado en Biotecnología debe:

CG1 Ser capaz de buscar y utilizar selectivamente fuentes de información necesarias para alcanzar los objetivos formativos.

CG2 Interpretar la información científico-técnica con sentido crítico, y ser capaz de hacer presentaciones basadas en esta información.

CT1 Ser capaz de realizar informes escritos y orales comprensibles sobre el trabajo realizado, con una justificación basada en los conocimientos teórico-prácticos conseguidos.

CG3 Trabajar en equipo, con una visión multidisciplinar y con capacidad para hacer una distribución racional y eficaz de las tareas entre los miembros del equipo.

CG4 Conocer y utilizar adecuadamente el vocabulario científico y técnico propio de los diferentes ámbitos de la Biotecnología.

CG5 Trabajar en el laboratorio aplicando criterios de calidad y buena práctica.

CG11 Adquirir criterios de elección de las técnicas analíticas más adecuadas para cada caso práctico concreto.

Competencias específicas

CE25 Conocer la práctica del cultivo de células microbianas, animales y vegetales.

CE30 Conocer los procesos tecnológicos basados en el uso de seres vivos y las estrategias de optimización de los mismos.

CE32 Conocer el uso de células microbianas en procesos biotecnológicos.

CE34 Ser capaz de diseñar el protocolo de un proceso biotecnológico específico con los requisitos prácticos necesarios para llevarlo a cabo y los parámetros de evaluación del mismo.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Tema 1 .- Métodos de producción en Microbiología Industrial. Utilización de los microorganismos con fines industriales. Fases de la fermentación industrial. Etapa biológica. Etapa no biológica- separación y purificación de productos. Aplicación de la biotecnología en las fermentaciones industriales.

Tema 2 .- Cultivos estériles. Objetivos. Microorganismos utilizados como cultivos estériles. Aspectos taxonómicos. Tecnología de los cultivos estériles: cultivos líquidos, cultivos deshidratados (desecados y liofilizados), cultivos congelados y cultivos concentrados. Métodos de conservación. Agentes inhibidores.

Tema 3 .- Vino. Tecnología del vino. Fermentación alcohólica. Levaduras útiles en vinificación. Etapas de la fermentación del vino. Sucesión de las especies de levaduras. Utilización de levaduras seleccionadas. Criterios de selección. Condiciones de desarrollo de levaduras. Desacidificación biológica del vino. Fermentación maloalcohólica. Fermentación maloláctica. Las bacterias malolácticas. Factores que influyen en el proceso. Vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico.

Tema 4 .- Cerveza. Tecnología de la cerveza. Tipificación de una levadura cervecera. Criterios de calidad en la selección de levaduras. Aspectos microbiológicos de la elaboración de la cerveza. Tecnología de la fabricación. Técnicas de fermentación: ale y lager. Recuperación de levaduras y reutilización.

Tema 5 .- Pan. Microbiota de las masas fermentadas. Levaduras y bacterias. Metabolismo de la levadura en la masa de pan. Tecnología de la fabricación. La fermentación en la fabricación del pan.

Tema 6 .- Yogur. Microbiología. Microbiología de los iniciadores. Teoría de la simbiosis y los factores estimulantes. Aspectos bioquímicos: Metabolismo de los carbohidratos, proteínas, lípidos y vitaminas. Tecnología de fabricación. Influencia sobre los microorganismos. Producción y conservación de cultivos starter. Leches fermentadas.

Tema 7 .- Queso. Los fermentos lácticos en quesería. Características y clasificación de los fermentos lácticos. Factores que afectan al óptimo de actividad de los estériles lácteos. Funciones de los estériles. Metabolismo de los carbohidratos, proteínas, lípidos y citrato. Tecnología de fabricación.

Tema 8 .- Productos cárnicos curados. Embutidos y salazones. Tecnología de fabricación. El proceso de curado y su microbiología. Salazón y nitrosación de las carnes. Cambios bioquímicos. Microbiota participante. Origen de las moléculas presentes en el embutido susceptibles de contribuir al sabor y aroma.

Tema 9 .- Productos vegetales fermentados. Características comunes de los procesos. Tecnología de fabricación. Microorganismos implicados. Factores fisicoquímicos que controlan la velocidad y extensión del crecimiento microbiano. Aspectos microbiológicos de productos fermentados.

Actividades prácticas

Práctica 1 .- Aspectos tecnológicos y microbiológicos del yogur. Influencia de la temperatura de fermentación, cantidad de cultivo iniciador y calidad de la materia prima en la elaboración del yogur. Conocimiento de otras leches fermentadas.

Práctica 2 .- Microbiología del vino. Evolución de la microbiota durante la fermentación del mosto. Identificación de levaduras vínicas.

Práctica 3.- Producción de un cultivo iniciador. Optimización de los parámetros de los biorreactores.

En caso de ser necesario, por la situación de emergencia por Covid, las prácticas de laboratorio se sustituirán por actividades no presenciales.

Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial/online alumno		Actividad no presencial alumno		Evaluación	Tiempo total	
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas		Horas	Horas
Lección magistral	Clase magistral	Explicación principales conceptos	30	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	44	4	78	3.12
Problemas i casos	Clase participativa	Resolución de problemas y casos	5	Aprender a resolver problemas y casos	2		7	0.28
Laboratorio	Práctica de Laboratorio presencial o no presencial	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...	20	Estudiar y realizar memoria	14		34	1.36
Actividad dirigida	Trabajo en grupo		1	Realizar memoria	30		31	1.24
Totales			56		90	4	150	6.0

En caso de ser necesario, por la situación de emergencia por Covid, las prácticas de laboratorio se sustituirán por actividades no presenciales.

Plan de desarrollo de la asignatura

El Plan de desarrollo se facilitará el día de inicio de la asignatura.

Sistema de evaluación

Exámenes	Prácticas	Otras actividades
60%	20%	20%

Tipo de actividad	Actividad de Evaluación		Peso calificación
	Procedimiento	Numero	(%)
Lección magistral	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura	2	60

Laboratorio	Asistencia obligatoria. Entrega de memorias. Pruebas escritas u orales.	1	20
Actividades dirigidas	Entrega del trabajo y exposición oral. Actividades de clase o en el CV	1 Múltiples	15 5
Total			100

Será necesaria una nota superior al 4 en las pruebas escritas para optar al promedio con el resto de actividades.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía básica

Bamforth, Charles W. 2007. Alimentos, fermentación y microorganismos. Zaragoza. Acribia. Fermentation microbiology and biotechnology. 2006. El-Mansi [et al.] 2nd ed. London. Taylor & Francis cop.

Bamforth, Charles W. 2005. Food, fermentation and micro-organisms. Oxford Blackwell cop. Food fermentation. 2005. Rob M.J. Nout, Willem M. De Vos, Marcel H. Zwietering. Wageningen Academic Publishers.

Handbook of food and beverage fermentation technology. 2004. Y.H. Hui [et al.]. New York Basel Marcel Dekker cop.

Microbiology of fermented foods. 1998. Brian J.B. Wood. 2nd ed. London. Blackie Academic & Professional cop.

Suárez Lepe, José Antonio. 1997. Levaduras vínicas funcionalidad y uso en bodega. Bilbao. Mundi-Prensa cop.

Boulton, Chris. 2001. Brewing yeast and fermentation. Blackwell Science.

Bibliografía digital

La biblioteca de la ETSEA tiene suscrita la versión digital de numerosas revistas del ámbito de la Biotecnología. Se recomienda la consulta, en particular, de las siguientes revistas en relación con la asignatura:

- Food Biotechnology
- International Journal of Food Microbiology
- International Journal of Food Science and Technology
- Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology
- Trends in Food Science and Technology