



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: BIOQUÍMICA ALIMENTARIA

Código: CTE0396

Paralelo: A, A, A, A1, B, B1-AL2

Periodo : Septiembre-2016 a Febrero-2017

Profesor: WEBSTER COELLO GLADYS REBECA

Correo electrónico rwebster@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
4				4

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

La Bioquímica es la ciencia que estudia las diferentes moléculas que forman parte de las células y de los organismos vivos, así como las reacciones que éstas pueden sufrir. Los alimentos proceden de seres vivos tanto animales como vegetales, en consecuencia están formados por biomoléculas que están sujetas a sufrir reacciones químicas tanto en forma natural como la maduración de frutas, digestión de alimentos, putrefacción de las carnes, etc., como en forma inducida por diferentes factores a los que éstos se ven expuestos durante el procesamiento y conservación. La Bioquímica proporciona al Ingeniero en Alimentos los conocimientos básicos para reconocer la calidad nutritiva y organoléptica de los alimentos y tomar acciones que permitan mantener esta calidad en los alimentos procesados.

La cátedra de Bioquímica de alimentos estudia la estructura, funciones y reacciones generales de los carbohidratos, proteínas y lípidos. Se estudia también la estructura e importancia de un sistema enzimático, las principales enzimas que actúan sobre cada una de las biomoléculas y su importancia desde el punto de vista nutricional y de la tecnología en alimentos. Se revisa las vitaminas liposolubles e hidrosolubles. Se trata las principales rutas metabólicas que se llevan a cabo en una célula: glucólisis aeróbica y anaeróbica, ciclo de Krebs y cadena respiratoria. Se define términos relacionados con el metabolismo humano como gluconeogénesis, glucogenólisis y glucogénesis.

La Bioquímica de Alimentos se relaciona con la Química de Alimentos que estudia todas las transformaciones de las biomoléculas durante el procesamiento y almacenamiento, en consecuencia, con las diferentes tecnologías de Alimentos que se dictan en la carrera, y las cátedras que estudian los aspectos relacionados con la Nutrición.

3. Contenidos

01.	Biomoléculas y bioelementos
01.01.	Revisión de prerrequisitos e introducción a la cátedra (2 horas)
01.02.	Concepto, generalidades y clasificación de las biomoléculas. Bioelementos (2 horas)
02.	Carbohidratos
02.01.	Definición, fuente y funciones. Clasificación y nomenclatura. Aldosas y cetosas. (1 horas)
02.02.	Monosacáridos: Distribución. Estructura, estereoisomería. Estructuras cíclicas. Derivados biológicos de los monosacáridos. (2 horas)
02.03.	Oligosacáridos: disacáridos, trisacáridos y tetrasacáridos, estructura y características. (2 horas)
02.04.	Reacciones químicas de los monosacáridos. (1 horas)
02.05.	Polisacáridos: características estructurales y funciones. (4 horas)
03.	Proteínas
03.01.	Definición y funciones. (1 horas)
03.02.	Aminoácidos: estructura química, estereoquímica, clasificación, reactividad química, propiedades ácido-base. (2 horas)
03.03.	Péptidos y enlace peptídico. (1 horas)
03.04.	Proteínas: clasificación según su composición. Según su actividad biológica y desde el punto de vista nutricional. (1 horas)
03.05.	Propiedades de las proteínas (2 horas)
03.06.	Estructura de las proteínas. Desnaturalización de las proteínas. (2 horas)

03.07.	Proteínas de algunos alimentos. (3 horas)
04.	Lípidos
04.01.	Definición e importancia. (1 horas)
04.02.	Lípidos simples: Ácidos grasos. Acilglicérols, ceras. (2 horas)
04.03.	Lípidos complejos: Fosfolípidos: estructura, fuentes y funciones. Esteroles: estructura, fuentes y funciones. Lipoproteínas. (3 horas)
04.04.	Propiedades físicas de los lípidos. Evaluación de las características físico-químicas de las grasas. (3 horas)
04.05.	Aspectos nutricionales de grasas procesadas. (1 horas)
05.	Enzimas
05.01.	Características generales. Nomenclatura y clasificación de las enzimas (2 horas)
05.02.	Mecanismos de acción enzimática. Energía de activación (1 horas)
05.03.	Especificidad de las enzimas. Sitio activo. (1 horas)
05.04.	Factores que influyen en la velocidad de una reacción enzimática. (2 horas)
05.05.	Cinética de las reacciones enzimáticas. Constante de Michaelis (2 horas)
05.06.	Uso industrial de las enzimas. (2 horas)
05.07.	Enzimas de importancia en alimentos. (4 horas)
06.	Vitaminas y coenzimas
06.01.	Vitaminas liposolubles y vitaminas hidrosolubles: fuente y función. (2 horas)
06.02.	Estabilidad de las vitaminas. (2 horas)
07.	Bioenergética, respiración celular y fotosíntesis.
07.01.	ATP y la energía celular (1 horas)
07.02.	Glucólisis: fases de la glucólisis y fermentaciones. (4 horas)
07.03.	Descarboxilación de piruvato y ciclo Krebs. (2 horas)
07.04.	Cadena respiratoria y fosforilación oxidativa. (2 horas)
07.05.	Definición de las rutas metabólicas en el ser humano: glucogénesis, gluconeogénesis, beta oxidación. (1 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
ag. Desarrollar procedimientos analíticos para evaluar la calidad de materia prima y procesos tecnológicos, basados en características organolépticas, controles químicos, físicos y microbiológicos y otros indicadores de calidad	
<p>-- Construir un marco sólido de conocimientos que le permita reconocer la estructura química, propiedades y función de las moléculas que forma parte de la materia viva, y en consecuencia de los alimentos.</p>	<p>-Evaluación escrita -Prácticas de laboratorio -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros</p>
ax. Analizar el comportamiento y transformación de los componentes de los alimentos durante el procesado, elaboración y almacenamiento.	
<p>-- Reconocer los signos que indican la presencia de alteraciones químicas de los alimentos que puedan producirse durante el procesamiento, almacenamiento o manipulación de los mismos.</p>	<p>-Evaluación escrita -Prácticas de laboratorio -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros</p>
bf. Conocer los procesos biológicos del ser humano y las funciones de los nutrientes para identificar problemas relacionados con la nutrición	
<p>-- Describir en forma general, las diferentes rutas metabólicas de los principales nutrientes en el ser humano y su importancia desde el punto de vista nutricional.</p>	<p>-Evaluación escrita -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros</p>

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Resolución de ejercicios, casos y otros	Carbohidratos		APORTE 1	3	Semana: 3 (26/09/16 al 01/10/16)
Prácticas de laboratorio	Carbohidratos		APORTE 1	2	Semana: 4 (03/10/16 al 08/10/16)
Reactivos	Prerrequisitos química orgánica. Biomoléculas y		APORTE 1	2	Semana: 5 (10/10/16 al 15/10/16)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
	bioelementos. Carbohidratos				
Evaluación escrita	Biomoléculas y bioelementos; Carbohidratos		APORTE 1	3	Semana: 5 (10/10/16 al 15/10/16)
Reactivos	Proteínas y lípidos		APORTE 2	6	Semana: 10 (14/11/16 al 19/11/16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Proteínas y lípidos		APORTE 2	2	Semana: 10 (14/11/16 al 19/11/16)
Prácticas de laboratorio	Proteínas y lípidos		APORTE 2	2	Semana: 10 (14/11/16 al 19/11/16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Enzimas, vitaminas, coenzimas		APORTE 3	2	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Reactivos	Enzimas y coenzimas		APORTE 3	6	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Prácticas de laboratorio	Enzimas, vitaminas		APORTE 3	2	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Reactivos	Todos los temas especificados en el sílabo, tanto teóricos como prácticos.		EXAMEN	12	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)
Evaluación escrita	Definiciones y fórmulas de toda la materia.		EXAMEN	8	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)
Reactivos	Toda la materia		SUPLETORIO	12	Semana: 19-20 (16-01-2017 al 22-01-2017)
Evaluación escrita	Definiciones y fórmulas de toda la materia.		SUPLETORIO	8	Semana: 19-20 (16-01-2017 al 22-01-2017)

Metodología

La metodología a seguirse se basará en la explicación teórica de la materia, lecturas complementarias realizadas en clase, resolución de cuestionarios y ejercicios en forma grupal. Se reforzarán los conocimientos revisados en clase con prácticas de laboratorios.

Criterios de Evaluación

Se evaluará la participación en clase, la participación dentro del grupo de trabajo tanto en clases teóricas como prácticas. Informes de los trabajos y prácticas. Pruebas parciales y exámenes reglamentarios.

En los trabajos se considerará la puntualidad de su entrega, el orden y pertinencia de los contenidos y en las pruebas el cumplimiento con las fechas asignadas con anticipación.

Tanto en pruebas como exámenes escritos se evaluará el conocimiento teórico a través de preguntas abiertas, de opción múltiple y desarrollo de ejercicios cuando esto sea aplicable.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
BADUI DERGAL, SALVADOR	Pearson Educación	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.	2013	978-6-07-321508-4
WERNER BALTES	Acribia	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2007	978-84-200-1081-6

Web

Autor	Título	URL
Alfonso Valenzuela B,	Scielo	http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-
Sánchez, Miguel Angel	Ebrary	http://site.ebrary.com/lib/uaswaysp/docDetail.action

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **02/08/2016**

Estado: **Aprobado**