

Experimentación en el Laboratorio

Código: 103249
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FB	1	A

Contacto

Nombre: Josepa Plaixats Boixadera
Correo electrónico: Josefina.Plaixats@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí
Algún grupo íntegramente en español: No

Equipo docente

Maria Lourdes Abarca Salat
Elena Albanell Trullas
Maria Rosa Bragulat Arara
Francisco Javier Cabañes Sáenz
Joaquín Castellà Espuny
Gemma Castella Gómez
Francisco Céspedes Mulero
Anna Genescà Garrigosa
Jordi Bartolomé Filella
Teresa Anglada Pons
Ana Maria Ortuño Romero

Prerequisitos

Se recomienda estar cursando simultáneamente o haber cursado las asignaturas: Química I, Química II, Biología Animal, Vegetal y Celular y Microbiología y Parasitología del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Es necesario haber superado la prueba teórica de Seguridad en los Laboratorios (prueba tipo test). Las preguntas de este test se pueden responder en el espacio correspondiente del Campus Virtual.

Objetivos y contextualización

CONTEXTUALIZACIÓN Y OBJETIVOS FORMATIVOS DE LA ASIGNATURA

Se trata de una asignatura de primer curso, de carácter básico y práctico. En esta asignatura el estudiante deberá adquirir las habilidades que le permitirán aplicar las técnicas y métodos básicos de diferentes materias. Además, el estudiante deberá adquirir una visión generalista de la trascendencia de la experimentación en la

industria alimentaria. Los contenidos de la asignatura se estructuran en tres bloques, que son los de Química, Biología y el bloque de Microbiología y Parasitología. Además, se programarán dos conferencias de carácter general para mostrar la importancia de la experimentación y la innovación en Ciencia y Tecnología del Alimentos.

Los objetivos formativos concretos son:

Objetivos del Bloque Química

Aprender a utilizar las balanzas analítica, de precisión y granetario
Aplicar las técnicas volumétricas y verificar su precisión
Conocer las diferentes técnicas de separación y purificación de sólidos
Calibrar un pH-metro
Conocer la fuerza relativa de los ácidos y de las bases
Conocer el funcionamiento de las soluciones amortiguadoras de pH
Sintetizar compuestos orgánicos e inorgánicos, y calcular el rendimiento
Entender las bases y aprender a utilizar diferentes técnicas analíticas de análisis cuantitativo basadas en métodos volumétricos y espectrofotométricos.
Determinar la concentración de ciertas moléculas en muestras reales siguiendo las diferentes etapas del proceso analítico.

Objetivos del Bloque Biología

Reconocer las características anatómicas y morfológicas de los diferentes grupos vegetales y animales
Conocer la utilización de claves dicotómicas para la determinación de plantas y de animales.
Identificar y situar taxonómicamente las especies vegetales y animales observadas.
Consolidar la práctica en la utilización de los microscopios estereoscópico y óptico y la preparación de muestras para ambos tipos de microscopía.
Observar diferentes tipos de células y estructuras celulares.
Aprender a interpretar imágenes obtenidas con diferentes tipos de técnicas de microscopía óptica y electrónica
Comprender el funcionamiento del huso mitótico y el anillo contráctil mediante la observación de la división mitótica en diferentes tipos de células

Objetivos del Bloque Microbiología y Parasitología

Conocer las técnicas y métodos microbiológicos y parasitológicos básicos.
Conocer y diferenciar los principales tipos de microorganismos y parásitos de interés en alimentos.

Competencias

- Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional.
- Aplicar el método científico a la resolución de problemas.
- Aplicar los conocimientos de las ciencias básicas en la ciencia y tecnología de los alimentos
- Demostrar que comprende los mecanismos del deterioro de las materias primas, las reacciones y cambios que tienen lugar durante su almacenamiento y procesado y aplicar los métodos para su control.
- Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales.
- Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
2. Aplicar e interpretar los resultados de las técnicas microbiológicas básicas.
3. Aplicar el método científico a la resolución de problemas

4. Aplicar las metodologías adecuadas para la observación, identificación, manejo y conservación de las principales especies animales y vegetales de interés alimentario
5. Aplicar métodos de disección para la observación y análisis de la anatomía interna de ejemplares representativos de los principales grupos animales de interés alimentario
6. Clasificar los métodos clásicos de análisis gravimétrico, volumétrico y biológico.
7. Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales
8. Distinguir y utilizar diversas metodologías básicas para el estudio de la célula y las funciones celulares
9. Enunciar los principios involucrados en los métodos de análisis de alimentos.
10. Interpretar el resultado analítico y su calidad, relacionándolo con la información previa de la muestra.
11. Obtener, tratar, reconocer, identificar y clasificar las principales especies de parásitos de interés en los alimentos.
12. Planificar la estrategia a seguir en las diferentes etapas del procedimiento analítico para la resolución de los problemas abordados, basados en la materia a analizar y en el objetivo del análisis
13. Realizar los métodos adecuados para la observación, aislamiento, cultivo, identificación y conservación de los microorganismos.
14. Reconocer el funcionamiento de las células y los procesos celulares básicos mediante experiencias prácticas.
15. Reconocer las etapas del procedimiento analítico en cualquier tipo de análisis.
16. Reconocer los riesgos para la salud y el medio ambiente asociados a la manipulación de compuestos químicos y/o biológicos
17. Utilizar correctamente los protocolos de manipulación de reactivos y residuos químicos.
18. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo

Contenido

El contenido de esta asignatura se divide en tres bloques correspondientes a Química (contenidos prácticos correspondientes a las asignaturas de Química I y Química II), Biología (contenidos prácticos correspondientes a la asignatura de Biología Animal, Vegetal y Celular) y Microbiología y Parasitología (contenidos prácticos correspondientes a la asignatura con el mismo nombre). Como actividad complementaria se impartirán dos conferencias en el marco de esta asignatura que serán de carácter general y servirán para mostrar la importancia de la experimentación y la innovación en Ciencia y Tecnología del Alimentos.

El bloque de Química consta de los siguientes contenidos:

Balanzas. Material volumétrico

Fuerza relativa de ácidos y bases. Amortiguadores de pH. Medida del pH en productos alimenticios.

Separación y purificación de sólidos.

Extracción simple.

Determinación del contenido de ácido acético en diferentes muestras de vinagre comercial.

Determinación de Vitamina C en una muestra real.

Determinación espectrofotométrica de fenoles.

Preparación de un ácido carboxílico por oxidación de un aldehído.

Determinación de la dureza total en aguas potables utilizando muestras de agua de grifo y agua sintética.

El bloque de Biología consta de contenidos de Biología Celular, Biología Vegetal y Biología Animal:

Biología Celular

Manejo del microscopio óptico. Preparación de muestras frescas para la observación de células animales y vegetales. Visualización del proceso de ósmosis.

Bases de la microscopía electrónica y características de las imágenes obtenidas con cada tipo de microscopio. Interpretación de micrografías electrónicas.

División celular mitótica de células vegetales y animales. Comprensión del funcionamiento del huso mitótico y del anillo contráctil.

Biología Vegetal

Observación en el campo de plantas cultivadas.
Determinación y descripción de especies de los principales grupos vegetales.
Observación de orgánulos celulares y estructuras de los vegetales.
Sustancias Reguladoras del Crecimiento Vegetal

Biología Animal

Observación y reconocimiento de Plelmintos y Nemátodos.
Observación y estudio de Moluscos y anélidos.
Observación y reconocimiento de Artrópodos: Crustáceos, Arácnidos e Insectos.
Observación y reconocimiento de Cordados: cefalocordados, Condrictios y actinopterio.

El bloque de Microbiología y Parasitología consta de los siguientes contenidos:

Técnicas de asepsia y métodos de siembra. Observación y principales técnicas de tinción de los microorganismos.
Técnicas de recuento y aislamiento de los microorganismos.
Estudio del efecto de diversos factores físicos y químicos en el desarrollo microbiano.
Técnicas de identificación bacteriana y fúngica.
Estudio morfológico de los principales grupos de parásitos.
Métodos de identificación y de reconocimiento de los parásitos y sus formas de propagación.

Metodología

La metodología docente que se llevará a cabo se basará en el aprendizaje a través del trabajo activo del estudiante. El profesor será el encargado de ayudarlo tanto a la información necesaria como en la dirección de su trabajo. De acuerdo con los objetivos formativos de la asignatura y de cada uno de los módulos que lo integran, las actividades formativas que se llevarán a cabo son sesiones de prácticas en el laboratorio. En el caso del bloque de Química se realizan seminarios previos a las sesiones de prácticas para optimizar el desarrollo de las prácticas. El alumnado realiza el trabajo experimental individualmente o en grupos de 2 y bajo la supervisión del profesor responsable. Antes de comenzar cada sesión de prácticas, el alumnado debe haber leído el guión de prácticas a fin de conocer los objetivos de la práctica, los fundamentos y los procedimientos que debe realizar y el protocolo que debe desarrollar. El objetivo de las clases prácticas es completar y reforzar los conocimientos adquiridos en las clases teóricas y seminarios de las asignaturas correspondientes. En las sesiones prácticas se estimulará en el alumnado algunas habilidades como la capacidad de observación así como el análisis e interpretación de los resultados obtenidos. Al inicio de cada sesión de prácticas se hará una introducción en la que se explicarán los fundamentos teóricos de la práctica a realizar, el interés de la misma en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el funcionamiento de los diferentes aparatos que se utilizarán durante la práctica, así como las normas generales de seguridad a tener en cuenta durante su desarrollo. Al final de cada práctica los alumnos responderán a las preguntas planteadas por el profesor (en algunos casos, los estudiantes podrán encontrar estas preguntas escritas en el mismo guión de prácticas).

El material docente utilizado en la asignatura estará disponible en la plataforma Campus Virtual (Moodle). Al inicio del curso el estudiante tendrá disponible un guión de todas las prácticas que realizará en el laboratorio. En cada práctica constarán: objetivo / s, fundamento, metodología y un apartado por los resultados que se obtengan, así como unas cuestiones que se deberán resolver en cada sesión. Esta plataforma se utilizará también como mecanismo de intercambio de información y documentos entre el profesorado y los estudiantes. Hay que tener en cuenta que las sesiones prácticas son de asistencia obligatoria y que las faltas de asistencia deben ir debidamente justificadas. En las prácticas de algunos bloques, el estudiante también encontrará material de Autoevaluación en Moodle, que se puede utilizar para reforzar los conocimientos que irá adquiriendo.

En cuanto al módulo de Microbiología y Parasitología y el de Química, en la primera sesión el estudiante deberá entregar al profesor una hoja (adjuntado al guión) que deberá firmar, en el que hay un compromiso de

conocimiento y de cumplimiento de las normas de trabajo y de seguridad en el laboratorio de prácticas. Para conseguir buen rendimiento de estas sesiones es necesario que el estudiante haya hecho una previa lectura comprensiva del contenido de cada una de las prácticas.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Conferencias	2	0,08	1, 16
Seminarios	6	0,24	6, 15, 17
Sesiones prácticas de Microbiología y Parasitología (25h), Química (44h), Biología Animal, Vegetal y Celular (27h)	96	3,84	1, 3, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 15, 17
Tipo: Autónomas			
Estudio autónomo	35,5	1,42	1, 3, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 15, 17, 18

Evaluación

La evaluación será individual y se realizará de forma continuada en las diferentes actividades formativas que se han programado y se organizará valorando los apartados siguientes para cada uno de los módulos que integran la asignatura. Para superar la asignatura se debe alcanzar una puntuación mínima del 45% sobre la puntuación máxima en cada uno de los módulos. Cada módulo tiene un peso determinado en la nota global de la asignatura de la forma especificada a continuación:

- Bloque Química (peso del 48% en la nota final de la asignatura): Evaluación continuada durante las sesiones prácticas en las que se deberá resolver un informe al final de cada sesión. Al final de todas las sesiones, se hará un examen teórico tipo test y se entregarán las libretas de laboratorio. La nota final del módulo de química se obtendrá de la siguiente manera:

Informe de prácticas: 85%

Actitud en el laboratorio: 10%

Libretas: 5%

-Bloque Biología (peso del 24% en la nota final de la asignatura): Evaluación continuada a lo largo de todas las prácticas. Después de cada práctica se hará una prueba escrita, se planteará un cuestionario o un examen de tipo test.

-Bloque Microbiología y Parasitología (peso del 24% en la nota final de la asignatura): Evaluación continuada durante las sesiones prácticas en las que se deberán resolver unos cuestionarios. La actitud y participación en las sesiones del módulo durante Total proceso de aprendizaje puede permitir obtener hasta un 5% de la nota final de este módulo.

Conferencias (peso del 4% de la nota final de la asignatura): Evaluación mediante un cuestionario en relación al contenido de cada conferencia. La prueba se realizará al final de cada sesión.

Para superar la asignatura, la asistencia a las prácticas y conferencias es obligatoria.

La evaluaci3n final de la assignatura se obtindr3 de la mitjana ponderada de la evaluaci3n de los diferents continguts de cada un dels m3duls. Per superar la assignatura es necessari obtenir una qualificaci3n final igual o superior a 5 sobre un total de 10 punts.

Se considerar3 no evaluable alumnado si ha participat en activitats de evaluaci3n que representen $\leq 15\%$ de la nota final

Actividades de evaluaci3n

T3tulo	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Cuestionarios de Microbiolog3a y Parasitolog3a	24%	2	0,08	1, 3, 2, 7, 11, 13, 16
Cuestionarios, pruebas escritas y examen te3rico de qu3mica	48%	4	0,16	1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 15, 17, 18
Cuestionarios, pruebas escritas y tests de Biolog3a	24%	4	0,16	1, 3, 4, 5, 7, 8, 14
Test conferencias	4%	0,5	0,02	1, 3

Bibliograf3a

BIBLIOGRAFIA y ENLACES WEB

M3dulo Qu3mica

- Daniel C. Harris, traducci3 de la 6^a edici3 nord-americana, "An3lisi qu3mic quantitatiu", Editorial Revert3, SA, Barcelona

- Chang, 9^a edici3 "Qu3mica", McGrawHill, M3xicAmerican Chemical Society, "Qu3mica", Editorial Revert3, 2007, Barcelona

M3dulo Biolog3a, Animal, Vegetal i Cel·lular

Biolog3a Cel·lular

La bibliograf3a i els enllaços web dels continguts de Biolog3a Cel·lular s'indiquen en els protocols de pr3ctiques o, si 3s el cas, en la Guia Docent de la corresponent assignatura de teoria.

Biolog3a vegetal

- Narbors, M. W., 2005. *Introducci3n a la Bot3nica*. Pearson, Madrid.

- de Bol3s, O; Vigo, J.; Masalles, R.M. i Ni3ot, J.M. 1990. Flora Manual dels Pa3sos Catalans. Editorial P3rtic, S.A. Barcelona.

WEB:

<http://herbarivirtual.uib.es/cas-ub/estatic/quees.html>

Biolog3a Animal

La bibliograf3a i els enllaços web dels continguts de Biolog3a Animal s'indiquen en els protocols de pr3ctiques o, si 3s el cas, en la Guia Docent de la corresponent assignatura de teoria.

M3dulo Microbiolog3a i Parasitolog3a

Microbiolog3a. Llibres de text:

- Madigan MT, Martinko JM, Dunlap PV, Clark DP. 2009. 12a ed. "Brock Biología de los microorganismos". Pearson Educación, S.A..ISBN:9788478290970.

- Willey JM, Sherwood LM, Woolverton CJ. 2009. 7a ed. "Microbiología de Prescott, Harley y Klein". McGraw-Hill-Interamericana, S.A.U. ISBN: 9788448168278.

Parasitología Libros de texto:

- Cordero del Campillo et al., 1999.- Parasitología Veterinaria, 1ª edición. McGraw-Hill /Interamericana, Madrid.

- Urquhart GM, Armour J, Duncan JL, Dunn A.M & Jennings FW, 2001.- Parasitología Veterinaria. Editorial Acribia, Zaragoza.

Webs

<http://www.microbeworld.org/>

<http://microbewiki.kenyon.edu/index.php/MicrobeWiki>

<http://www.dpd.cdc.gov/dpdx/>