

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Bioquímica	2	0.8

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

- Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos experimentales para emitir juicios.
- Poseer una correcta comunicación oral y escrita.
- Desarrollar la motivación por la calidad

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Destreza básica en el trabajo con enzimas y otras proteínas, y con ADN.
- Familiarizarse en la interpretación de resultados experimentales sencillos.
- Aprender a diseñar y realizar cinéticas enzimáticas

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Prácticas de laboratorio
- Simulaciones en ordenador (no presencial)

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
- Separación de proteínas mediante cromatografía	Práctica de laboratorio	3
- Determinación cuantitativa de proteínas por el método de biuret	Práctica de laboratorio	3
- Actividad enzimática de la catalasa	Práctica de laboratorio	3
- Purificación de ácidos nucleicos	Práctica de laboratorio	2
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
- Simulación de separación de proteínas, en ordenador		1
- Elaboración de informe de prácticas		4
- Preparación de evaluación.		4
		Total:20

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- El alumno estudiará previamente el fundamento de la práctica.
- En el laboratorio, el alumno recibirá una explicación previa a la realización de cada práctica.
- Una vez realizadas las prácticas de laboratorio, el alumno elaborará un cuaderno en el que incluirá los resultados obtenidos, y su interpretación, los cálculos necesarios y la respuesta a las cuestiones propuestas.

EVALUACIÓN

El alumno deberá realizar todos los procedimientos experimentales programados y entregar el cuaderno de prácticas

correspondiente para poder aprobar la asignatura.

Se evaluará mediante la valoración del cuaderno de prácticas entregado y mediante un examen escrito la capacidad de interpretación de resultados experimentales, y los conocimientos relativos a las cinéticas enzimáticas, el conocimiento del fundamento teórico de las prácticas realizadas, así como del procesamiento de los datos obtenidos para llegar a conclusiones válidas.

La evaluación de la memoria de prácticas supondrá el 5% de la calificación de la asignatura

La evaluación del examen de prácticas supondrá el 5% de la calificación de la asignatura

OBSERVACIONES

Es obligatorio llevar bata y gafas de seguridad

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

Guion de prácticas puesto a disposición del alumno en el campus virtual de la asignatura y bibliografía general de la asignatura, disponible en la biblioteca general de la UCLM

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Los alumnos valorarán el desarrollo de las prácticas a través de un cuestionario

PROFESORES

El profesor valorarán el desarrollo de cada turno de prácticas a través de un cuestionario