



# CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS

Secretaría Académica

Coordinación de Ingeniería en Alimentos y Biotecnología

# Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología (LINA) Introducción a la bioquímica

#### **Datos Generales**

1. Nombre de la Asignatura	2. Nivel de formación	3. Clave de la Asignatura
Introducción a la bioquímica	Licenciatura	13290
4. Prerrequisitos	5. Área de Formación	6. Departamento
	Básica Común Obligatoria	Depto. Química
		2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
7. Academia	8. Modalidad	9. Tipo de Asignatura

10. Carga Horaria			
Teoría	Práctica	Total	11. Créditos
64	0	64	9

### Contenido del Programa

12.Presentación

#### 13.- Objetivos del programa

#### Objetivo General

El alumno conocerá la diversidad estructural de las biomoléculas y sus características físicas y químicas; así como sus principales funciones metabólicas y aplicaciones en la industria agroalimentaria.

# 14.-Contenido

Contenido temático sintético

- 1. Tipos de biomoléculas.
- 2. Características físicas y químicas de las biomoléculas.
- 3. Funciones de las biomoléculas en el metabolismo.
- 4. Interacciones de las biomoléculas en las rutas del metabolismo.
- 5. Aplicación de las biomoléculas en la industria agroalimentaria
- 15. Modalidades del proceso enseñanza-aprendizaje

Curso Presencial Clases teóricas 60% Seminarios y talleres 20% Estudio y trabajo en grupo 20%





# CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS

#### Secretaría Académica

Coordinación de Ingeniería en Alimentos y Biotecnología

#### 16. Modalidades de evaluación

#### Conocimientos:

 Realizar modelos de las principales biomoléculas. Describir procesos metabólicos mediante diagramas de flujo. Analizar y discutir artículos sobre aplicaciones industriales de las biomoléculas.

#### Habilidades

• Adquisición y comprensión de conocimientos específicos.

#### Competencias a desarrollar:

- Búsqueda y análisis de información.
- Toma de decisiones y trabajo en equipo.

#### Campo de aplicación profesional

Investigación de biomoléculas usadas en los procesos en la industria de los alimentos.

#### Evaluación y criterios de evaluación

#### 17.- Bibliografía

Básica: 2 Lehninger, A., Nelson, D. y Cox, M. (2008) Leheninger Principles of biochemistry. Quinta edición. Worth Publishers. p: 1.263.

☑ Voet, D., Voet, J. y Pratt, C. (2010) Fundamentals of Biochemistry: Life at the Molecular Level. Tercera edición.

Wiley. p: 1,240.

🛚 Krebs, J., Goldstein, E. y Kilpatrick, S. (2009) Lewin's Genes

X. Décima edición. Jones & Bartlett Publishers. p: 960.

Lehninger, A. (1971) Bioenergetics: The Molecular Basis of

Biological Energy Transformations. Segunda edición.

Benjamin-Cummings Publishing Company. p. 245.

🛚 Bouix, M. y Leveau, J. (2000) Microbiología industrial.

ACRIBIA. p: 596.

Complementaria: Madigan, M., Martinko, J., Dunlap, P. y Clark, D. (2008) Brock

Biology of microorganisms. Doceava edición. Publisher:

Benjamín Cummings. p: 1,168.

Otros materiales

#### 18. Campo de aplicación profesional

19.- Lugar y fecha de su aprobación

Guadalajara, Jalisco. Agosto 2022.

20.- Instancias que aprobaron el programa