



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Biotecnología

Facultad: Facultad de Veterinaria y Ciencias Experimentales

Código: 1102023 **Nombre:** Tecnología de los Alimentos de Origen Marino

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** 3, 4 **Semestre:** 1

Módulo: Optatividad

Materia: Tecnología de los Alimentos de Origen Marino **Carácter:** Optativa

Departamento: Biotecnología

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

OPB5

María Jesús Domínguez Gómez (Profesor responsable)

mj.dominguez@ucv.es



Organización del módulo

Optatividad

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Biología Marina	6,00	Biología Marina	6,00	0, 3, 4/1
Farmacología y Toxicología	6,00	Farmacología y Toxicología	6,00	0, 3/1
I+D en Ciencias Marinas	6,00	I+D en Ciencias Marinas	6,00	3, 4/1
Tecnología de los Alimentos de Origen Marino	6,00	Tecnología de los Alimentos de Origen Marino	6,00	3, 4/1
Técnicas instrumentales de análisis marino	6,00	Técnicas Instrumentales de Análisis Marino	6,00	4/1
Técnicas génicas aplicadas al medio marino	6,00	Técnicas Génicas Aplicadas al Medio Marino	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 25/26
Principios de biotecnología alimentaria	6,00	Biotecnología Alimentaria	6,00	0, 3, 4/1
Cultivos de células y tejidos vegetales	6,00	Cultivos de Células y Tejidos Vegetales	6,00	3/1
Fitopatología molecular	6,00	Fitopatología Molecular	6,00	3, 4/1
Mejora biotecnológica de plantas agrícolas	6,00	Mejora Biotecnológica de Plantas Agrícolas	6,00	0/1
Fisiología y biología molecular de semillas	6,00	Fisiología y Biología Molecular de Semillas	6,00	3/1



Curso 2025/2026

1102023 - Tecnología de los Alimentos de Origen Marino

Biocontrol para la protección de cultivos	6,00	Biocontrol para la Protección de Cultivos	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 25/26
Agrigenómica	6,00	Agrigenómica	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 25/26
Microbiología y toxicología alimentaria	6,00	Microbiología y Toxicología Alimentaria	6,00	0/1
Modelización de Biomoléculas	6,00	Modelización de Biomoléculas	6,00	0/1
Ingeniería Farmacéutica y diseño de fármacos	6,00	Ingeniería Farmacéutica y Diseño de Fármacos	6,00	0, 4/1
Terapia génica	6,00	Terapia Génica	6,00	0, 4/1
Patología molecular	6,00	Patología Molecular	6,00	0, 4/1
Biología clínica	6,00	Biología Clínica	6,00	0/1
Inmunología	6,00	Inmunología	6,00	0, 3/1
Principios de la Biología Ambiental	6,00	Biología Ambiental	6,00	4/1
Biosensores	6,00	Biosensores	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 25/26
Ingeniería Ambiental	6,00	Ingeniería Ambiental	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 25/26
Biorremediación	6,00	Biorremediación	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 25/26
Toxicología ambiental	6,00	Toxicología Ambiental	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 25/26



Bioindicadores	6,00	Bioindicadores	6,00	0, 3, 4/1
----------------	------	----------------	------	-----------

Conocimientos recomendados

No se requiere ningún conocimiento previo específico

Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Ha comprendido y asimilado los contenidos de la materia.
- R2 Es capaz de resolver problemas o casos prácticos relacionados con dichos contenidos, utilizando diferentes recursos (bibliográficos, informáticos, etc).
- R3 Es capaz de trabajar en un laboratorio, realizando correctamente las operaciones básicas y teniendo en cuenta las normas de seguridad correspondientes. Comprende la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia, y es capaz de contrastar y validar los resultados obtenidos.
- R4 Es capaz de elaborar un texto comprensible y organizado sobre diversos aspectos de la materia.
- R5 Es capaz de exponer y argumentar adecuadamente su trabajo.
- R6 Busca información bibliográfica de diferentes fuentes y sabe analizarla con espíritu crítico y constructivo.
- R7 Colabora con el profesor y compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje; trabaja en equipo; es respetuoso en el trato; es proactivo y cumple las normas de organización de la asignatura.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio				x
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio				x
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética				x
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado				x
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía				x

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG01	Capacidad de análisis y síntesis				x



ESPECÍFICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CE22 Conocer y comprender los conceptos, hechos esenciales, principios y teorías relacionadas con la Biotecnología			X	
CE23 Saber desenvolverse en un laboratorio utilizando el material e instrumentos adecuados y realizar las operaciones básicas específicas de cada disciplina, incluyendo seguridad, manipulación y eliminación de residuos y registro de actividades				X
CE24 Conocer las técnicas básicas e instrumentales de laboratorio en las diferentes disciplinas que integran la Biotecnología			X	
CE25 Ser capaz de analizar e interpretar datos científicos en el ámbito de la Biotecnología			X	
CE26 Comprender e identificar los mecanismos que influyen en la herencia genética		X		
CE27 Conocer y aplicar los protocolos de actuación y los criterios de evaluación de procesos biotecnológicos			X	
CE28 Integrar los fundamentos de las ciencias de la vida y de las ciencias de la ingeniería en el desarrollo de productos y aplicaciones biotecnológicas			X	
CE29 Ser capaz de contrastar y validar las conclusiones obtenidas en la experimentación Biotecnológica		X		
CE30 Resolver y analizar problemas derivados de la práctica de la biotecnología				X
CE31 Describir y medir variables relevantes de procesos o experimentos			X	
CE32 Ser capaz de aplicar distintos sistemas operativos y paquetes de software específicos para la práctica de la Biotecnología		X		
CE33 Conocer y ajustarse en su actuación a las bases legales y éticas de los procesos y aplicaciones Biotecnológicas				X
CE34 Conocer los elementos fundamentales de la comunicación y divulgación de las Biociencias moleculares y de la Biotecnología		X		
TRANSVERSALES		Ponderación		
		1	2	3



CT02	Capacidad de organización y planificación	X
CT03	Comunicación oral y escrita en la propia lengua	X
CT05	Habilidades básicas del manejo del ordenador relacionadas con el ámbito de estudio	X
CT06	Habilidad de la gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información procedente de fuentes diversas)	X
CT07	Resolución de problemas	X
CT08	Toma de decisiones	X
CT09	Capacidad de trabajar en equipo inter. y multidisciplinar	X
CT10	Habilidades de relaciones interpersonales	X
CT11	Apreciación de la diversidad y multiculturalidad	X
CT12	Capacidad crítica y autocrítica	X
CT13	Compromiso ético	X
CT14	Capacidad de aprender	X
CT15	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones	X
CT16	Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)	X
CT19	Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica	X
CT20	Habilidades de investigación	X
CT21	Sensibilidad hacia temas medioambientales	X



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R4, R5	50,00%	Prueba escrita
R2, R4, R5, R6, R7	40,00%	Entrega de trabajos
R1, R3, R4, R5, R6, R7	10,00%	Prueba de laboratorio

Observaciones

Esta asignatura no es susceptible de ser evaluada mediante evaluación única. Según la normativa general de evaluación y calificación, el sistema de evaluación preferente será la evaluación continua.

En la asignatura se llevan a cabo diversas actividades de evaluación continua que podrán, o no, ser evaluables y que serán imprescindibles para poder aprobar la asignatura, estas son:

- Actividad APPCC
- Actividad etiquetado
- Diagrama de flujo
- Visita a una feria de alimentación, a partir de ella se realizará el trabajo final

Formas de evaluación:

La prueba escrita consistirá en un examen tipo test con múltiple opción, de la cual sólo una es verdadera (las respuestas mal contestadas restarán) y preguntas cortas que incluirán tanto aspectos vistos en clase, como en los posibles seminarios y visitas.

La entrega de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor consistirá en una serie de actividades de trabajo en grupo o individual y test rápidos de aula que se desarrollarán a lo largo de las clases prácticas de aula que se lleven a cabo. Sólo se permitirá su recuperación en caso de ausencia justificada a clase, de otro modo contará como no entregada y supondrá un 0 en ella. Las clases prácticas de aula no tienen posibilidad de recuperación en las convocatorias de examen. En la exposición de trabajos en grupo se valorará el contenido de la presentación y la exposición tanto individual como colectiva.

La prueba práctica de laboratorio se realizará en el laboratorio o en el aula tras la finalización de las mismas. La no asistencia a las prácticas impedirá que el alumno pueda presentarse al examen. Dentro de esta valoración se tendrá también en cuenta la actitud del alumno/a en el laboratorio. Si se suspendiese se recuperaría en la segunda convocatoria de exámenes.

*El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial (IA) queda sujeto al criterio del profesor, quien podrá establecer límites o condiciones específicas según la actividad formativa o evaluativa.



CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”. De forma excepcional, se podrán asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece. Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizarán según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula.
- M2 Sesiones de trabajo grupal en grupos supervisadas por el profesor. Estudio de casos, análisis diagnósticos, problemas, estudio de campo, aula de informática, visitas, búsqueda de datos, bibliotecas, en red, internet, etc. Construcción significativa del conocimiento a través de la interacción y actividad del alumno.
- M3 Actividades desarrolladas en espacios con equipamiento especializado.
- M4 Sesiones monográficas supervisadas con participación compartida.
- M5 Aplicación de conocimientos interdisciplinares
- M6 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc.
- M7 Conjunto de pruebas orales y/o escritas empleadas en la evaluación inicial, formativa o aditiva del alumno.



M8 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad.

M9 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad.



ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASE PRESENCIAL M1	R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7	30,00	1,20
CLASES PRÁCTICAS M2	R1, R2, R4, R5, R6, R7	11,50	0,46
LABORATORIO M3	R1, R3, R7	3,00	0,12
SEMINARIO M4	R1	2,30	0,09
EXPOSICIÓN TRABAJOS GRUPO M5	R1, R2, R4, R5, R6, R7	8,20	0,33
TUTORÍA M6	R1, R2, R4, R5, R6, R7	3,00	0,12
EVALUACIÓN M7	R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7	2,00	0,08
TOTAL		60,00	2,40

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M8	R1, R2, R4, R5, R6, R7	18,30	0,73
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M9	R1, R2, R4, R5, R6	71,70	2,87
TOTAL		90,00	3,60



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
I.- INTRODUCCIÓN: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN MARINO. LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<p>Tema 1. Tecnología de los alimentos. Recursos marino vivos susceptibles de ser usados como alimentos. Técnicas de obtención: la pesca extractiva y la acuicultura. Industrias derivadas de la pesca</p> <p>Tema 2 Legislación relacionada con la industria de alimentos de origen marino</p> <p>Tema 3 Seguridad alimentaria en los alimentos de origen marino: diseño de planes APPCC.</p> <p>Tema 4. Propiedades químicas y nutricionales de los alimentos de origen marino. Manipulación post-captura y sacrificio, bioquímica y microbiología.</p>
II.- TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN MARINO.	<p>Tema 5. Conceptos básicos de tecnología alimentaria. Consumidor final, requisitos de los alimentos procesados. Evaluación sensorial de los alimentos de origen marino</p> <p>Tema 6. Introducción a las formas de conservación y presentación al consumo. Etiquetado</p> <p>Tema 7. Principales técnicas de análisis de los alimentos: composición nutricional (determinación de humedad, cenizas, proteínas, grasa) y seguridad alimentaria (análisis microbiológico)</p> <p>Tema 8. Técnicas de conservación mediante frío: alimentos frescos, refrigerados y congelados.</p> <p>Tema 9. Técnicas de conservación mediante el salado y la desecación.</p> <p>Tema 10. Técnicas de conservación mediante el ahumado.</p> <p>Tema 11. Técnicas de conservación mediante tratamientos térmicos: pasteurización, esterilización. Elaboración de semiconservas y conservas</p> <p>Tema 12. Desarrollo de productos a base de músculo de pescado. Alimentos precocinados y cocinados.</p> <p>Tema 13. Biotecnología aplicada a la industria alimentaria</p>



III.- BLOQUE PRÁCTICO

Prácticas de laboratorio:

Análisis de la capacidad de retención de agua (CRA), humedad, cenizas y proteína
Análisis sensorial
Determinación del porcentaje de grasa y pardeamiento enzimático
Desarrollo de un producto de origen marino

Prácticas de aula:

Análisis de ingredientes de origen marino
Elaboración de ficha técnica de producto
Elaboración de diagramas de flujo

Organización de las prácticas:

	Contenido	Ubicación	Horas
PR1.	Análisis de la capacidad de retención de agua (CRA), humedad, cenizas y proteína	Laboratorio	2,00
PR2.	Análisis sensorial	Laboratorio	2,00
PR3.	Determinación del porcentaje de grasa y pardeamiento enzimático. Parte I	Laboratorio	2,00
PR4.	Determinación del porcentaje de grasa y pardeamiento enzimático. Parte II	Laboratorio	2,00
PR5.	Desarrollo de un producto de origen marino	Laboratorio	2,00
PR6.	Análisis de ingredientes de origen marino	Aula	1,50
PR7.	Elaboración de una ficha técnica de producto	Aula	1,50
PR8.	Elaboración de diagramas de flujo	Aula	1,50



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
I.- INTRODUCCIÓN: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN MARINO. LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	2,00	4,00
II.- TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN MARINO.	20,75	41,50
III.- BLOQUE PRÁCTICO	7,25	14,50



Referencias

BIBLIOGRAFÍA:

ALASALVAR C. 2011. Handbook of seafood quality, safety and health applications. WILEY-BLACKWELL.

BENITEZ M. 2013. Tecnología del pescado. IC.

BONET M. 2013. Elaboración de congelados de productos de la pesca. IC.

CAMPOS R. 2013. Acondicionado del pescado y marisco. IC.

CANOURA J. 2013. Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado. IC

EVANS, JUDITH A. 2018. Ciencia y Tecnología de los alimentos congelados . ACRIBIA

FELLOWS, PETER. 2018. Tecnología del procesado de los alimentos: principios y práctica. ACRIBIA

HAARD N. 2000. Seafood enzymes. CRC PRESS.

HALL G. 2001. Tecnología del procesado del pescado. ACRIBIA

HALL G. 2011. Fish processing: sustainability and new opportunities. WILEY-BLACKWELL.

HORST-DIETER T. 2001. Fundamentos de la tecnología de los alimentos. ACRIBIA

LUTEN J.B. 2003. Quality of fish from catch to consumer. WANENINGEN.

LUTEN J.B. 2006. Seafood research from fish to dish. WANENINGEN.

MADRID A., MADRID JM., MADRID R. 1993. Tecnología del pescado y productos derivados. MUNDIPRENSA.

MARQUEZ A. 2013. Recepción, almacenaje, y expedición de productos de la pesca. IC.

MATEOS-APARICIO, I. 2017. Aditivos alimentarios. DEXTRA

MORCILLO, G., CORTÉS, E., GARCÍA, J. 2013. Biotecnología y alimentación. UNED

NOLLET L. 2010. Handbook of seafood and seafood product analysis. CRC PRESS,

NOLLET L. 2000. Food analysis by HPLC. CRC PRESS.

SANTANA I.M. 2013. Elaboración de conservas de pescado y marisco. IC.

SEN D.P. 2005. Advances in fish processing technology. ALLIED PUBLISHERS

SHAHIDI F. 2004. Seafood quality and safety. SCIENCE TECH PUBLISHING.

SHAHIDI F. 2006. Maximizing the value of marine by-products. WOODHEAD

VV.AA. 2006. APPCC aplicado a la comercialización de la pesca. IDEAS PROPIAS.

PÁGINAS WEB DE INTERÉS:

AESAN: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

FAO: <http://www.fao.org/home/en/>

OMS: <https://www.who.int/es>

EFSA: <https://www.efsa.europa.eu/en>

ANFACO-CECOPESCA: <http://www.anfaco.es/es/index.php>

MAPA: <https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/default.aspx>