

Titulació	Tipus	Curs
Bioquímica	OB	3

Professor/a de contacte

Nom: Mohammed Moussaoui Keribii

Correu electrònic: mohammed.moussaoui@uab.cat

Equip docent

Jaime Farrés Vicén

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No hi ha prerequisits oficials. De tota manera, part dels continguts de les assignatures de 1r curs i 2n curs són necessaris per poder seguir correctament l'assignatura. En especial, els de les assignatures següents: Biocatàlisi, Biologia molecular, Microbiologia i Cultius Cel·lulars.

Objectius

L'assignatura té com objectius integrar els coneixements de la bioquímica i la biologia molecular amb els de la microbiologia i l'enginyeria bioquímica, fent èmfasi en la seva aplicació en els processos biotecnològics.

Resultats d'aprenentatge

1. CM27 (Competència) Dissenyar un protocol bàsic per al processament i la purificació d'un producte biotecnològic a escala industrial, així com estratègies de producció i millora de fàrmacs i aliments.
2. CM28 (Competència) Integrar els coneixements de bioquímica i biologia molecular amb els de microbiologia i enginyeria per al desenvolupament de processos i productes biotecnològics.
3. CM29 (Competència) Interpretar les polítiques públiques per a la promoció de la biotecnologia i valorar les qüestions ètiques, legislatives, socials i mediambientals d'aquesta activitat professional.
4. KM30 (Coneixement) Descriure les característiques i aplicacions d'enzims, biocatalitzadors immobilitzats i biosensors.
5. KM31 (Coneixement) Identificar els elements d'un procés biotecnològic, inclosos els productes d'interès i les seves fonts, així com el disseny, el control i el funcionament d'un bioreactor.

6. SM31 (Habilitat) Aplicar recursos bioinformàtics en la predicció del creixement cel·lular, l'obtenció d'equacions cinètiques, el disseny i la simulació de bioreactors.
7. SM32 (Habilitat) Desenvolupar les operacions bàsiques i l'equipament a escala industrial en el processament i bioseparació de productes biotecnològics.
8. SM33 (Habilitat) Distingir els criteris de garantia i control de qualitat en l'obtenció de productes biotecnològics.

Continguts

TEORIA

PART I. INTRODUCCIÓ

1. Introducció a la Biotecnologia. Història de la Biotecnologia. Definicions de Biotecnologia. Biotecnologia tradicional i Biotecnologia moderna. Fites històriques. Elements del procés biotecnològic: primeres matèries, agents biològics i productes.
2. Importància econòmica i social de la Biotecnologia. Productes d'interès industrial-Potencialitat de la Biotecnologia. Exemples: alimentació, energia, sanitat - Sectors industrials - Sectors empresarials- Protecció de la propietat intel·lectual - Biotecnologia: perspectives i preguntes.

PART II. EL PROCÉS BIOTECNOLÒGIC

3. Primeres matèries. Primeres matèries naturals. Subproductes. Selecció i pretractament. Exemples.
4. Biocatàlisi. Els biocatalitzadors - Característiques dels enzims com a biocatalitzadors - Avantatges d'utilització dels enzims com a biocatalitzadors - Criteris d'eficàcia dels enzims - Estratègies per al desenvolupament d'enzims eficients - Enzims industrials - Aplicacions industrials dels enzims: alimentació, tèxtil, paper, detergents, indústria farmacèutica - Inconvenients d'utilització d'enzims com a biocatalitzadors.
5. Biocatalitzadors immobilitzats (I). Concepte, característiques i utilitat industrial -Tipus de suports d'immobilització - Mètodes d'immobilització - Tipus de bioreactors per a biocatalitzadors immobilitzats.
6. Biocatalitzadors immobilitzats (II). Propietats dels enzims immobilitzats - Especificitat de substrat - Efectes de la immobilització sobre l'activitat i les propietats cinètiques dels enzims: repartiment i velocitat de difusió - Avantatges i desavantatges de la immobilització dels enzims - Aplicacions industrials dels enzims immobilitzats -Cèl·lules immobilitzades.
7. Cèl·lules microbianes (I). Microorganismes d'interès industrial - Avantatges dels microorganismes - Composició elemental dels microorganismes i dels medis de cultiu - Obtenció, selecció i conservació de microorganismes - Col·leccions de soques tipus.
8. Cèl·lules microbianes (II). Manipulació genètica i enginyeria metabòlica de microorganismes - Millora de soques per mutagènesi, recombinació gènica i tècniques de DNA recombinant.
9. Fermentacions. Concepte de fermentació - Règims de funcionament - Fermentació discontinua, discontinua alimentada, contínua i perfusió - Fermentació en estat sòlid- Cinètica del creixement d'un cultiu discontinu - Paràmetres cinètics: velocitat específica de creixement (μ_m) i constant de Monod (K_s), Rendiment global ($Y_{X/S}$), Quocient metabòlic (q_s) - Factors que afecten la velocitat de creixement - Cinètica de la formació de producte - Productes del metabolisme primari i secundari - Rendiment de producte ($Y_{P/S}$).
10. Fermentació en continu. Avantatges i inconvenients de la fermentació en continu. Tipus de fermentació en continu: Quimiostat i turbidostat. Balanç material de cèl·lules. Taxa de dilució (D). Extinció del cultiu per dilució: *wash-out*. Balanç material de nutrient limitant. Productivitat. Enriquiment. Contaminació.

PART III. BIOREACTORS

11. Disseny de bioreactors. Concepte de bioreactor. Tipus de bioreactors. Escales de treball. Elements d'un bioreactor. Requeriments dels bioreactors industrials. Instal·lacions auxiliars.

12. Funcionament d'un bioreactor. Operacions asèptiques. Inoculació asèptica i obtenció de mostres. Junes i vàlvules. Mesura i control de les condicions de fermentació: temperatura, pH, concentració d'oxigen dissolt (DO), formació d'escuma, consum i formació de gasos i productes. Quoficient respiratori (RQ). Control per ordinador del bioreactor. Estudi del perfil típic d'una fermentació.

13. Esterilització del bioreactor i dels medis de cultiu. Consideracions generals. Esterilització del medi de cultiu. Mètodes d'esterilització. Esterilització per calor. Teoria de l'esterilització per calor. Càlcul de la durada de l'esterilització d'un medi. Esterilització en continu. Esterilització per filtració. Esterilització de l'aire.

14. Aireig del bioreactor. Consideracions generals. Transferència de matèria gas-líquid. Velocitat específica de captació d'oxigen. Concentració crítica d'oxigen (C_{CRIT}). Coeficient de transferència d'oxigen. Consideracions que afecten la velocitat de transferència de l'oxigen. Determinació experimental de k_{La} . Elements emprats en l'aireig: tipus i eficàcia. *Hold-up*: concepte i distribució en bioreactors amb agitació.

15. Agitació del bioreactor. Geometria i tipus d'agitadors. Potència necessària per a l'agitació: nombre de potència i nombre de Reynolds. Potència necessària per als bioreactors agitats i airejats: nombre d'aireig. Potència necessària per a l'agitació i aireig de fluids newtonians i no newtonians.

PART IV. PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS

16. Bioseparacions. Processament de productes de la fermentació. Disseny del procés i canvis d'escala. Avaluació del cost del procés en funció dels requeriments de puresa i del rendiment. Disseny dels aparells de tipus industrial i aplicacions. Homogenització. Centrifugació. Filtració. Cromatografia. Assecatge. Liofilització.

17. Producció d'enzims a escala industrial. Agents inactivadors dels enzims. Estabilització de les preparacions enzimàtiques. Additius. Efecte dels ions. Avaluació de qualitat i seguretat de les preparacions enzimàtiques.

18. Productes biològics d'interès industrial. Productes del metabolisme primari i secundari. Producció d'etanol, acetona-butanol, glicerol, àcid làctic i glutamat.

19. Producció d'antibiòtics. Principals classes d'antibiòtics. Antibiòtics naturals i semisintètics. Mecanismes de resistència als antibiòtics. Producció de penicil·lina.

20. Productes de la indústria alimentària i de begudes. Introducció a la producció d'aliments i begudes fermentades. Microorganismes autoritzats (GRAS). Bioquímica de la producció de begudes alcohòliques. Bioquímica de l'obtenció de productes làctics i càrnics. Bioquímica de la fermentació del pa. Bioquímica dels additius alimentaris. Control de qualitat.

21. Productes de l'agricultura i de la ramaderia. Plantes transgèniques. Resistència de plantes a herbicides, pesticides, insectes i condicions ambientals extremes. Bioinsecticides. Millora de la qualitat final del producte. Animals transgènics com a bioreactors. Aplicació a la producció de llet i de fàrmacs.

SEMINARIS

Temes proposats:

1. Biosensors. Concepte. Estructura i funcionament. Tipus: electroquímics, redox, FET, termomètrics, òptics, immunosensors. Bioxips Aplicacions en clínica, sector agroalimentari i control mediambiental.

2. Depuració biològica d'aigües residuals. Processos aeròbics i anaeròbics. Demanda biològica d'oxigen (DBO). Tractament d'aigües residuals: esquema de planta depuradora. Fases del tractament. Llacunatge i fangs activats. Compostatge.

3. Bioenergia. Biomassa com a font de recursos renovables. Producció d'etanol. Primeres matèries. Producció de metà (biogàs). Digestió anaeròbia. Producció d'hidrogen.

4. Biomineria i bioreparació. Lixiviació de metalls. Degradació del petroli i recuperació de metalls pesants.

5. Proteïnes i enzims d'organismes extremòfils d'interès industrial. Psicròfils. Termòfils i hipertermòfils. Halòfils. Acidòfils i alcalòfils. Aplicacions industrials.

6. Biopolímers. Classificació. Polisacàrids microbians. Dextrans. Polihidroxialcanoats. Polihidroxibutirat (PHB). Plàstics biodegradables. Aplicacions industrials.

7. Garantia i control de qualitat en els productes biotecnològics. Bones pràctiques de laboratori (GLP) i bones pràctiques de producció (GMP). Procediments normalitzats de treball. Normativa ISO 9000. Unitat de garantia de qualitat i auditories. Desenvolupament de nous fàrmacs. Fases de R+D i pre-clínica. Assaigs clínics en humans.

8. Alliberament al medi ambient d'organismes manipulats genèticament. Alliberament controlat: proves de camp. Impacte medi-ambiental. Organismes "suïcides". Mètodes d'etiquetatge genètic o molecular. Bioseguretat. Avaluació de riscos. Legislació. Etiquetatge.

9. Patents en Biotecnologia. Condicions de patentabilitat. Procediment d'obtenció d'una patent. Patentabilitat de gens i d'organismes. Exemples de patents importants i "guerres" de patents. Impacte econòmic. Empreses capdavanteres en beneficis per patents.

10. Bioètica i legislació en Biotecnologia. Impacte mèdic, social i econòmic de la Biotecnologia. Pràctiques biotecnològiques que poden plantejar problemes ètico-socials. Informació derivada del projecte Genoma Humà. Teràpia gènica i cel·lular. Cèl·lules mare. Utilització d'embrions per a recerca biomèdica. Transplantament de cèl·lules embrionàries. Xenotransplantaments. Generació de teixits a partir de cèl·lules mare. Comitès de Bioètica. Normativa, recomanacions i legislació.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes de teoria	30	1,2	CM27, CM28, CM29, KM30, KM31, SM31,

Presentació pública de temes relacionats amb la matèria	15	0,6	CM28, CM29, SM33
Tipus: Supervisades			
Fòrum virtual	4,5	0,18	CM28
Preparació de les presentacions públiques	22,5	0,9	CM28, CM29, SM33
Tutoria	7,5	0,3	
Tipus: Autònomes			
Estudi-treball autònom	48	1,92	

L'assignatura de Bioquímica industrial consta de classes teòriques, presentació pública de temes relacionats amb la matèria, i tutories. Les activitats formatives de l'assignatura es complementen amb el lliurament de treballs pel Campus Virtual i participació individual mitjançant fòrums virtuals en debat i opinió sobre temes relacionats amb la biotecnologia.

Per a la presentació pública de temes o seminaris, el grup classe es dividirà en dos subgrups (màxim 30 estudiants per subgrup), les llistes dels quals es faran públiques a començaments de curs. Es realitzaran 10-15 sessions de seminaris durant el curs on els alumnes exposaran els treballs d'autoaprenentatge proposats (vegeu continguts del seminaris). Les presentacions, en format PowerPoint i un resum d'una pàgina com a màxim que inclogui la bibliografia consultada, s'hauran d'enviar al professor una setmana abans a través del Campus Virtual. El professor podrà suggerir canvis o modificacions durant aquella setmana que s'hauran d'incorporar a la presentació.

El professorat destinarà aproximadament uns 15 minuts d'alguna classe a permetre que el seu alumnat pugui respondre les enquestes d'avaluació de l'actuació docent i d'avaluació de l'assignatura o mòdul.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes compleixin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Campus virtual	5%	4	0,16	CM27, CM28, CM29, KM30, KM31, SM31, SM32, SM33
Proves parcials i final de teoria	75%	4	0,16	CM28
Seminaris	20%	14,5	0,58	CM28, CM29, SM33

A/ Avaluació continuada

Aquest sistema d'avaluació consta de: 1) Resolució de qüestions teòriques escrites parcials, que consisteixen en preguntes de desenvolupament curt/mitjà i/o de tipus test 2) Valoració de la presentació pública de temes

relacionats amb la matèria (Seminaris) 3) Valoració de la participació en el Campus Virtual segons el nombre, la freqüència i la qualitat de les aportacions.

1) Resolució de qüestions teòriques (7,5/10)

L'avaluació d'aquesta activitat es realitza mitjançant dues proves parcials escrites, en què l'estudiant ha de demostrar el grau d'assoliment dels conceptes teòrico-pràctics de l'assignatura.

- Les proves parcials, programades al llarg del semestre, avaluen continguts de cadascuna de les dues parts en què es divideix l'assignatura i cadascuna té un pes del 37,5% en la nota global. Aquestes proves poden eliminar matèria de la prova final sempre i quan s'hagi obtingut una nota igual o superior a 3,5. Igualment, en la prova final caldrà obtenir una qualificació igual o superior a 3,5 de cadascuna de les dos parts per poder fer promig amb la resta de les qualificacions.

- La prova o examen de recuperació es realitza a finals de semestre. Aquesta prova la poden realitzar aquells alumnes que no hagin superat una o més proves parcials o vulguin millorar les qualificacions corresponents. La realització d'aquesta nova prova suposa la renúncia a la primera qualificació.

- Les activitats Seminaris i Campus virtual NO son recuperables.

- La data, l'hora i el lloc de les proves es podran consultar amb la suficient antelació al Campus Virtual de l'assignatura o a la pàgina web de la Facultat.

2) Avaluació dels seminaris (2,0/10)

En aquesta activitat, s'avalua el grau d'assoliment que té l'estudiant dels temes proposats pel professor i relacionats amb la matèria. Es valorarà la presentació oral i discussió del tema presentat per l'estudiant. La nota obtinguda serà la mateixa per a tots els membres del grup, sempre i quan tots ells hagin preparat i exposat de forma equivalent. Es valorarà també la participació (preguntes, intervencions, debat, etc.) dels estudiants assistents a la presentació dels seminaris. Hi haurà una pregunta sobre el contingut presentat en els seminaris a la prova final de recuperació.

- Els alumnes poden presentar el seu seminari en anglès. Aquest concepte es valorarà amb 0,5 punts a la nota final dels seminaris.

- La participació als seminaris és obligatòria, tant el dia de la presentació com l'assistència a la resta de seminaris dels companys. Cada falta d'assistència no justificada documentalment serà penalitzada sobre la nota final de seminaris.

La data, l'hora i el lloc de les proves es podran consultar amb la suficient antelació en el Campus Virtual de l'assignatura o en la pàgina web de la Facultat.

3) Avaluació pel Campus Virtual (0,5/10)

Es proposaran periòdicament preguntes sobre temes relacionats amb la matèria. L'estudiant enviarà les seves aportacions mitjançant l'eina de lliurament d'arxius del Campus Virtual.

- Per participar a la recuperació, l'alumnat ha d'haver estat prèviament avaluat en un conjunt d'activitats el pes de les quals equivalgui a un mínim de dues terceres parts de la qualificació total de l'assignatura. Per tant, l'alumnat obtindrà la qualificació de "No Avaluable" quan les activitats d'avaluació realitzades tinguin una ponderació inferior al 67% en la qualificació final

Els alumnes repetidors a partir de la segona matrícula de l'assignatura no hauran de dur a terme les activitats docents ni les avaluacions d'aquelles competències superades amb una nota superior a 5, consistents en els seminaris i les aportacions a través del Campus Virtual.

B/ Avaluació única

L'avaluació única consistirà en una única prova en la que s'avaluaran els continguts de tot el programa de l'assignatura. La prova constarà de preguntes de desenvolupament curt/mitjà y una pregunta opcional sobre els temes de seminaris presentats pels alumnes.

- La nota obtinguda en aquesta prova de síntesi suposarà el 75% de la nota final de l'assignatura.
- La prova d'avaluació única es farà el mateix dia, hora i lloc que la darrera prova d'avaluació continuada de l'assignatura.
- S'aplicarà el mateix sistema de recuperació que per l'avaluació continuada. L'avaluació única es podrà recuperar el dia fixat per la recuperació de l'avaluació continuada.
- S'aplicarà el mateix criteri de no avaluable que per l'avaluació continuada

Al 75% de la nota de teoria se li sumarà el 20% corresponent a la nota de presentació del seminari que l'alumna haurà presentat anteriorment a classe durant el semestre y el 5% corresponent als lliuraments pel C.V.

És necessari obtenir una qualificació final igual o superior a 5 per superar l'assignatura.

Ús de la IA: "En aquesta assignatura, no es permet l'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA) en cap de les seves fases. Qualsevol treball que inclogui fragments generats amb IA serà considerat una falta d'honestedat acadèmica i pot comportar una penalització parcial o total en la nota de l'activitat, o sancions majors en casos de gravetat.

Bibliografia

BIBLIOGRAFIA

Demain, A.L., Davies, J.E. *Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology*. 2ª ed. American Society for Microbiology (1999).

Ratledge, C., Kristiansen, B. *Basic Biotechnology*. 3ª ed. Cambridge University Press. Cambridge (2006).

Trevan, M.D., Boffey, S., Goulding, K.H., Stanbury, P. *Biotecnología: principios biológicos*. 2ª ed. Acribia. Zaragoza (1996).

Walker, J.M., Rapley, R. *Molecular biology and biotechnology*. 4ª ed. Royal Society of Chemistry. Cambridge (2000).

Buchholz, K., Kasche, V., Bornscheuer, U.T. *Biocatalysts and enzyme technology*. John Wiley & Sons (2005).

Doble, M., Gummadi, S.N. *Biochemical engineering*. Prentice-Hall. New Delhi (2007).

Kato, S., Fumitake, Y. *Biochemical engineering: A textbook for engineers, chemists and biologists*. Wiley-VCH, Weinheim (2009).

Ladish, M.R. *Bioseparations engineering: Principles, practice and economics*. John Wiley and Sons. New York (2001).

Muñoz, E. *Biotecnología y sociedad: encuentros y desencuentros*. Cambridge University Press. Madrid (2001).

- Casado, M. & López Baroni, M.J. (2018) *Manual de bioética laica (I). Cuestiones clave*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona.

- Espluga, J. (2005) *Els debats socials de la biotecnologia*. Barcelona: Fundació R. Campalans. https://fcampalans.cat/uploads/publicacions/pdf/paper_biotecnologia.pdf
- Rao, DG. *Introduction to biochemical engineering*. 2ª edició. Tata McGraw-Hill. New Delhi (2010).
- Glazer, AN, H Nikaido. 2007. *Microbial Biotechnology: Fundamentals of Applied Microbiology*. 2nd edition. Cambridge University Press. ISBN: 9780521842105
- Wood, B.J.B. (1998). *Microbiology of Fermented Foods*, Vol 1 i 2. Blackie Academic, London
- *Enzymes in Food Technology*. (2002). R.J. Whitehurst and B.A. Law. Sheffield Academic Press Ltd, UK. ISBN 1-84127-223-X
- *Food Biotechnology*. Second Edition (2006). Kalidas Shetty, Gopinadhan Paliyath, Anthony Pometto, Robert E. Levin. CRC Press. Taylor & Francis Group. Boca Raton, FL 33487-2742.
- *Modern Industrial Microbiology and biotechnology*. (2007). Nduka Okafor. Science Publishers. USA. ISBN 978-1-57808-434-0 (HC)
- *Biotransformations in Organic Chemistry*. 6th ed. K. Faber (2011). Ed. Springer.
- *Immobilized enzymes and cells* (1997). Gordon F. Bickerstaff; [Methods in biotechnology ; 135, 136, 137](#). Totowa : Humana Press. ISBN: 0896033864, disponible a la biblioteca de ciència i tecnologia, enllaç: https://bibcercador.uab.cat/permalink/34CSUC_UAB/cugbhl/alma991010401253806709
- Nair NU, Denard CA, Zhao H. *Engineering of Enzymes for Selective Catalysis*. *Current Organic Chemistry* 2010;14:1870-1882.
- Chica RA, Doucet N, Pelletier JN. *Semi-Ratio-nal Approaches to Engineering Enzyme Activity: Combining the Benefits of Directed Evolution and Rational Design*. *Current Opinion in Bio-technology* 2005;16:378-384
- Van't Riet, Tramper, J. "Basic Bioreactor Design", 1991, Marcel Dekker, New York.
- Doran, P.M. "Principios de ingeniería de los bioprocesos", 1998, Editorial Acribia, Zaragoza.
- Doran, P.M. "Bioprocess engineering principles", 1995, Academic Press, London.
- Gòdia, F., López, J. "Ingeniería Bioquímica", 1998, Editorial Síntesis, Madrid.

Programari

No s'utilitzarà cap programa informàtic específic en aquesta assignatura

Grups i idiomes de l'assignatura

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre de 2025. A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través daquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(SEM) Seminaris	331	Català/Espanyol	primer quadrimestre	matí-mixt

(SEM) Seminaris	332	Català/Espanyol	primer quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	33	Espanyol	primer quadrimestre	matí-mixt