



DATOS IDENTIFICATIVOS

Identificación de Proteínas

Materia	Identificación de Proteínas			
Código	O01M032V01118			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS 3	Sinale OP	Curso 1	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición				
Departamento	Química física			
Coordinador/a	Capelo Martínez, José L.			
Profesorado	Capelo Martínez, José L.			
Correo-e	jlcapelom@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código	
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
A7	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.	saber facer	A6
Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos.	saber facer	A7

Contidos

Tema	
(*)Tema 1.- *Peptidos e Proteínas como *marcadores en Investigación *Bioquímica e *Agroalimentaria	(*)
(*)	(*)
(*)*Instrumentación para a *Caracterización de *Peptidos, e Proteínas.	(*)
(*)Mapas *Peptidicos. *Digestión de Proteínas.	(*)
(*)*Identificación de *proteínas por *peptide *mass *fingerprint (*PMF). Aplicacións en *autenticidad de alimentos.	(*)

Planificación

Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
---------------	--------------------	--------------

Prácticas en aulas de informática	8	16	24
Sesión maxistral	5.5	16.5	22
Estudo de casos/análise de situacións	5	15	20
Outras	5	5	10

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Prácticas en aulas de informática	(*)Casos practicos de identificación de proteínas en alimentos o sistemas relacionados. Identificación utilizando bases de datos tipo MASCOT. rácticas de laboratorio Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamiento especializado (laboratorios científico-técnicos, de idiomas, etc).
Sesión maxistral	(*)Explicación del temario general de la asignatura con casos practicos específicos. Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	
Prácticas en aulas de informática	
Probas	Descrición
Estudo de casos/análise de situacións	
Outras	

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Prácticas en aulas de informática	(*)Estudio de un caso practico mediante buscadores y bases de datos.	25
Sesión maxistral	(*)Asistencia y Participación en clases	40
Estudo de casos/análise de situacións	(*)Reconocimiento de una proteina especifica. Analisis de datos	25
Outras	(*)Participación	10

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións