

ANEXO 2-C Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

ROVIRA I VIRGILI - Tarragona

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN BIOQUIMICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créd totales opt.(1)	
				- por ciclo	I/ II/
				- curso	30
DENOMINACIÓN	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A AREAS DE CONOCIMIENTO
	Totales	Teóric.	Práct./clín.		
Biotecnología Vegetal	6	3	3	Cultivos in vitro y sus aplicaciones. Plantas transgénicas. Mejora vegetal.	Bioquímica y Biología Molecular Biología Vegetal
Biotecnología Ambiental	4,5	3	1.5	Contaminantes orgánicos e inorgánicos. Contaminación de aguas y suelos. Depuración de aguas. Vías metabólicas de degradación. Técnicas de análisis de la contaminación. Biotransformación y su aplicación a la tecnología del medio ambiente.	Bioquímica y Biología Molecular
Complementos de Química	30	20	10	Automatización. Métodos cinéticos Análisis de trazas. Quimiometría. Aplicación de las técnicas espectroscópicas a la determinación de estructuras de los compuestos químicos. Química cuántica y su aplicación a la espectroscopía. Sólidos inorgánicos y compuestos de coordinación. Métodos de síntesis. Mecanismos de reacción. Productos Naturales. Fenómenos de transporte y superficie. Catálisis. Macromoléculas en disolución	Química Analítica Química Orgánica Química Inorgánica Química Física

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

ASIGNATURAS OPTATIVAS**AREA DE CONOCIMIENTO BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR**

Las asignaturas optativas de este área de conocimiento se activarán a años alternos. A efectos indicativos se definen dos currícula: Biotecnología y Bioquímica alimentaria.

Asignaturas	Teoría	Prácticas	Total
<u>BO Alimentaria</u>			
Metales en sistemas biológicos	3	1,5	4,5
Bioquímica Vegetal	4,5	1,5	6
Técnicas analíticas e instrumentales en BQ	3	3	6
Bioquímica de la nutrición	4,5	0	4,5
Bioquímica de los alimentos	3	1,5	4,5
Bioquímica Enológica	3	1,5	4,5
<u>Biotecnología</u>			
Metabolismo de microorganismos	3	1,5	4,5
Metabolismo secundario	3	0	3
Biotecnología Vegetal	3	3	6
Enzimología Industrial	3	0	3
Diseño de biocatalizadores	3	1,5	4,5
Biotecnología Ambiental	3	1,5	4,5
Biotecnología Computacional	3	1,5	4,5

AREAS DE CONOCIMIENTO DE QUIMICA ANALITICA, QUIMICA FISICA, QUIMICA INORGANICA Y QUIMICA ORGANICA

Complementos de Química	20	10	30
-------------------------	----	----	----