



Guía Docente				
Datos Identificativos				2015/16
Asignatura (*)	Microbioloxía aplicada e control microbiolóxico	Código	610G02016	
Titulación				
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	2º cuadrimestre	Segundo	Obrigatoria	6
Idioma	Castelán			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Bioloxía Celular e Molecular			
Coordinación	Torres Vaamonde, Jose Enrique	Correo electrónico	enrique.torres@udc.es	
Profesorado	Abalde Alonso, Julio Ernesto Herrero Lopez, Maria Concepcion Rioboo Blanco, Carmen Torres Vaamonde, Jose Enrique	Correo electrónico	julio.abalde@udc.es concepcion.herrero@udc.es carmen.rioboo@udc.es enrique.torres@udc.es	
Web				
Descrición xeral	Asignatura na que se tratan os conceptos, procedementos e métodos do control microbiolóxico, a interacción normal e patóxena dos microorganismos con animais, os coñecementos básicos da microbioloxía ambiental e a aplicación dos microorganismos nos procesos industriais a grande escala.			

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
Coñecer e utilizar métodos e técnicas empregados no control microbiolóxico.	A1	B2	C3
	A2	B3	C6
	A4	B4	C8
	A9	B5	
	A13	B6	
	A14	B7	
	A15	B8	
	A25	B9	
	A27	B10	
	A30	B11	
	A31	B12	
Función e aplicacións dos microorganismos no ámbito clínico, ambiental e industrial.	A1	B2	C3
	A4	B3	C6
	A11	B4	C8
	A14	B5	
	A15	B6	
	A21	B7	
	A30	B8	
	A31	B9	
		B10	
		B11	
		B12	



Contidos	
Temas	Subtemas
UNIDADE 1. - CONCEPTOS E PROCEDEMENTOS DO CONTROL MICROBIOLÓXICO	TEMA 1. - CONTROL POR AXENTES FÍSICOS TEMA 2. - CONTROL POR AXENTES QUÍMICOS TEMA 3. - AXENTES ANTIMICROBIANOS QUIMIOTERAPÉUTICOS
UNIDADE 2. - MÉTODOS DO CONTROL MICROBIOLÓXICO DA CALIDADE	TEMA 4. - IMPORTANCIA DO CONTROL MICROBIOLÓXICO DE CALIDADE: CRITERIOS MICROBIOLÓXICOS TEMA 5. - MOSTRAXE: PLANS OU PROGRAMAS DE MOSTRAXE MICROBIOLÓXICA TEMA 6. - PROCEDEMENTOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓXICA DE PRODUTOS COMERCIAIS TEMA 7. - INDICADORES MICROBIOLÓXICOS DE CALIDADE E INOCUIDADE
UNIDADE 3. - MICROORGANISMOS E ENFERMIDADE	TEMA 8. - MICROBIOTA NORMAL. PATOXENICIDADE MICROBIANA TEMA 9. - INTERACCIÓN MICROBIANA COAS DEFENSAS DO HOSPEDADOR TEMA 10. - INMUNOPATOLOXÍA E TERAPÉUTICA INMUNOLÓXICA TEMA 11. - TÉCNICAS INMUNOLÓXICAS PARA A DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS
UNIDADE 4. - MICROBIOLOXÍA AMBIENTAL	TEMA 12. - OS MICROORGANISMOS COMO COMPOÑENTES DOS ECOSISTEMAS. CICLOS BIOXEOQUÍMICOS TEMA 13. - INTERACCIÓN MICROBIANAS TEMA 14. - MICROORGANISMOS EN AMBIENTES NATURAIS
UNIDADE 5. - UTILIZACIÓN E APLICACIÓNS INDUSTRIAIS DOS MICROORGANISMOS	TEMA 15. - MICROORGANISMOS INDUSTRIAIS E FORMACIÓN DE PRODUTOS TEMA 16. - ENXEÑARÍA XENÉTICA: PRINCIPIOS BÁSICOS E APLICACIÓNS TEMA 17. - PROCESOS INDUSTRIAIS. BIORREACTORES. ESCALADO E PROCESADO TEMA 18. - CRECEMENTO DOS MICROORGANISMOS EN SISTEMAS INDUSTRIAIS
UNIDADE 6. - PRODUTOS INDUSTRIAIS UTILIZANDO MICROORGANISMOS	TEMA 19. - FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA TEMA 20. - FERMENTACIÓN LÁCTICA TEMA 21. - PRODUCIÓN DE ÁCIDOS ORGÁNICOS, ANTIBIÓTICOS, VITAMINAS E ENCIMAS



PRÁCTICAS DE LABORATORIO	Práctica 1. Fermentación alcohólica
	Práctica 2. Fermentación láctica
	Práctica 3. Obtención de metabolitos microbianos de interese
	Práctica 4. Determinación da sensibilidade aos antibióticos das bacterias
	Práctica 5. Control de microorganismos por axentes físicos
	Práctica 6. Determinación experimental do tempo de redución decimal: obtención do valor D

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A15 A21 A25 B3 B6 B7 B8 B9 B10 B11 B12 C3 C6 C8	30	67.5	97.5
Prácticas de laboratorio	A1 A2 A4 A9 A11 A13 A14 A25 A30 A31	15	15	30
Solución de problemas	B2 B4 B5	6	9	15
Proba mixta	A14 A15 A21 A27 B2	2.5	0	2.5
Atención personalizada		5	0	5

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

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	Realizarase a exposición, por parte dos profesores/ás responsables, dos contidos teóricos da materia. Na exposición utilizaranse distintos recursos baseados en TICs e na utilización de recursos web.
Prácticas de laboratorio	As prácticas son de asistencia obrigatoria. Nas sesións de laboratorio realizaranse na práctica os procesos que foi exposto nas sesións maxistras.
Solución de problemas	Poñerase en práctica a resolución de problemas relativos a diferentes aspectos do contido da materia. Os coñecementos adquiridos na resolución de problemas serán valorados na proba mixta.
Proba mixta	Realizarase unha a proba escrita sobre os contidos explicados nas sesións maxistras e na resolución de problemas.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral Proba mixta Prácticas de laboratorio Solución de problemas	Dentro da atención personalizada inclúense titorías, tanto para as sesións teóricas (sesións Maxistras) coma para as sesións de resolución de problemas e as prácticas de laboratorio. Tamén se poden incluír sesións de preparación dos exames de teoría e de prácticas. Tamén se reservan horarios específicos de Atención Personalizada para a revisión das probas, prácticas e demais aspectos que se avalían na Proba Mixta.

Avaliación			
Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación



Sesión maxistral	A15 A21 A25 B3 B6 B7 B8 B9 B10 B11 B12 C3 C6 C8	Avaliase a través da proba mixta.	0
Proba mixta	A14 A15 A21 A27 B2	Proba escrita dos coñecementos adquiridos nas sesións maxistras (50%) e na resolución de problemas (20%).	70
Prácticas de laboratorio	A1 A2 A4 A9 A11 A13 A14 A25 A30 A31	Asistencia obrigatoria. Avaliación continua durante o desenvolvemento destas (5%). Exame (15%).	20
Solución de problemas	B2 B4 B5	Realizarase unha avaliación continua da elaboración de problemas e cuestionarios, os cales serán avaliados e supoñerán o 10% da nota final. Ademais, os coñecementos adquiridos na resolución de problemas serán valorados na proba mixta.	10

### Observacións avaliación

A asistencia ás sesións de resolución de problemas e ás prácticas de laboratorio é obrigatoria.

O alumno deberá superar tanto as prácticas coma a proba mixta para superar a materia.

Para superar as prácticas, ademais da asistencia, é imprescindible aprobar o exame correspondente.

Para a avaliación continua, no que se refire á resolución de problemas, cada estudante deberá entregar resultos os correspondentes boletíns de problemas previamente á asistencia a cada sesión e na forma indicada polo profesor. Finalmente, deberá acudir á correspondente sesión.

Proba mixta: estará constituída por dúas partes, unha teórica (50%) e outra de resolución de problemas (20%).

Para aprobar a materia deberá superarse cada unha das partes avaliáveis: teoría, prácticas e resolución de problemas.

Para que un alumno sexa considerado como NON PRESENTADO" non deberá ter realizado a proba mixta.

No caso de non aprobar a materia na primeira opción, na segunda oportunidade deberá superarse a parte non aprobada. Se é a teoría, repetindo a parte correspondente da proba escrita, o mesmo no caso da resolución de problemas. Se son as prácticas, repetindo o exame.

ADVERTENCIA: se non se realizaron as prácticas haberá que superar ademais un exame práctico.

No caso de que varios alumnos optaran á obtención de Matrícula de Honra e non se puidesen concender todas, concederáselle a aqueles alumnos que obtivesen a máxma cualificación na primeira oportunidade.

### Fontes de información

<b>Bibliografía básica</b>	DURIEUX, A y SIMON, JP (eds.) 2001. Applied Microbiology. Kluwer Academic Publishers FORSYTHE, SJ y HAYES, PR, 2002. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Editorial Acribia. Zaragoza. España. ICMSF (2000). Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. Editorial Acribia, s.a. Zaragoza. España. ICMSF (2000). Microorganismos de los alimentos 2. Métodos de muestreo para análisis microbiológicos: principios y aplicaciones específicas. Editorial Acribia, s.a. Zaragoza. España. MADIGAN, MT, MARTINKO JM, DUNLAP, PV y CLARCK, DP, 2009. Brock, Biología de Los Microorganismos 12ª Edición. Pearson Education. Madrid. MOSIER, NS y LADISCH, MR, 2009. Modern biotechnology. John Wiley & Sons, Inc. RATLEDGE, C y KRISTIANSEN B. (Eds) 2001 Basic Biotechnology ? Second Edition Publisher: Cambridge University Press. SMITH, JE. 2006. Biotecnología. Editorial Acribia. Zaragoza. THIEMAN, WJ y PALLADINO, MA, 2010. Introducción a la biotecnología. Prentice Hall. WILLEY, JM, SHERWOOD, LM y WOOLVERTON, CJ 2009 Microbiología de Prescott, Harley y Klein. 7ª Edición. McGraw-Hill-Interamericana de España. Madrid.
----------------------------	---



<b>Bibliografía complementaria</b>	<p>Recursos web: Inclúese neste apartado algúns URL que recompilan recursos, imaxes, repositorios de técnicas, bases de datos, etc. relacionados coa Microbioloxía Aplicada, Biotecnoloxía e Control microbiolóxico:</p> <p><a href="http://www.microbialcellfactories.com/start.asp">http://www.microbialcellfactories.com/start.asp</a> <a href="http://www.microbialcellfactories.com/start.asp">http://www.microbialcellfactories.com/start.asp</a>  <a href="http://www.eng.rpi.edu/chme/">http://www.eng.rpi.edu/chme/</a> <a href="http://www.eng.rpi.edu/chme/">http://www.eng.rpi.edu/chme/</a> <a href="http://wiki.yeastgenome.org/">http://wiki.yeastgenome.org/</a> <a href="http://wiki.yeastgenome.org/">http://wiki.yeastgenome.org/</a>  <a href="http://www.phys.ksu.edu/gene/">http://www.phys.ksu.edu/gene/</a> <a href="http://www.phys.ksu.edu/gene/">http://www.phys.ksu.edu/gene/</a> <a href="http://www.asm.org/">http://www.asm.org/</a> <a href="http://www.asm.org/">http://www.asm.org/</a>  <a href="http://www.bio.davidson.edu/courses/genomics/genomics.html">http://www.bio.davidson.edu/courses/genomics/genomics.html</a>  <a href="http://www.bio.davidson.edu/courses/genomics/genomics.html">http://www.bio.davidson.edu/courses/genomics/genomics.html</a> <a href="http://www.nsta.org/">http://www.nsta.org/</a> <a href="http://www.nsta.org/">http://www.nsta.org/</a>  <a href="http://fangman-brewer.genetics.washington.edu/index.html">http://fangman-brewer.genetics.washington.edu/index.html</a> <a href="http://fangman-brewer.genetics.washington.edu/index.html">http://fangman-brewer.genetics.washington.edu/index.html</a>  <a href="http://vadlo.com/">http://vadlo.com/</a> <a href="http://vadlo.com/">http://vadlo.com/</a> <a href="http://www.lgcstandards-atcc.org/">http://www.lgcstandards-atcc.org/</a> <a href="http://www.lgcstandards-atcc.org/">http://www.lgcstandards-atcc.org/</a> Outros materiais de apoio: Os alumnos dispoñerán de material de apoio na Plataforma MOODLE de apoio á formación da UDC. Ao longo do curso iranse incorporando materiais, actividades, probas de control, etc., tanto elaborados polo profesor como polos alumnos, que irán cambiando ao longo do curso.</p>
------------------------------------	---

### Recomendacións

#### Materias que se recomenda ter cursado previamente

Microbioloxía/610G02015

#### Materias que se recomenda cursar simultaneamente

#### Materias que continúan o temario

Técnicas en Microbioloxía/610G02017

Microbioloxía e biotecnoloxía ambiental/610G02018

#### Observacións

(\*A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías