



Guía Docente				
Datos Identificativos				2017/18
Asignatura (*)	Técnicas en Microbioloxía	Código	610G02017	
Titulación				
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Terceiro	Obrigatoria	6
Idioma	Castelán			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Bioloxía			
Coordinación	Rioboo Blanco, Carmen	Correo electrónico	carmen.rioboo@udc.es	
Profesorado	Fidalgo Paredes, Pablo Rioboo Blanco, Carmen Torres Vaamonde, Jose Enrique	Correo electrónico	pablo.fidalgo@udc.es carmen.rioboo@udc.es enrique.torres@udc.es	
Web				
Descrición xeral	Aprendizaxe das técnicas básicas dun laboratorio de Microbioloxía, así como as súas potenciais aplicacións no campo do control de calidade microbiolóxica e a investigación.			

Competencias do título	
Código	Competencias do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias do título		
Manexo fluído das técnicas básicas dun laboratorio de Microbioloxía, así como as súas potenciais aplicacións no campo da industria e a investigación	A1	B2	C3
	A2	B3	C6
	A9	B4	C8
	A11	B5	
	A13	B6	
	A14	B7	
	A15	B8	
	A21	B10	
	A25	B11	
	A26		
	A27		
	A29		
	A30		
	A31		
Capacidade de relación de conceptos e aplicación práctica destes.		B1	C1
		B6	
		B8	
		B10	
		B12	

Contidos	
Temas	Subtemas



I. Métodos de detección e cuantificación de microorganismos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toma de mostrás 2. Procesado de mostrás 3. Métodos de enriquecemento, illamento e cultivo 4. Métodos de recuento
II. Clasificación e identificación de procariontas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Métodos fenotípicos 2. Métodos xenotípicos
III. Medidas de biomasa e actividade metabólica microbiana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estimación da biomasa microbiana total 2. Determinacións específicas de biomasa 3. Medidas da actividade microbiana
PRÁCTICAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Métodos de recuento e de estimación da biomasa e actividade microbianas 2. Técnicas de determinación da calidade microbiolóxica de alimentos 3. Técnicas rápidas de identificación de bacterias 4. Análise microbiolóxica de augas 5. Métodos genotípicos de análise de microorganismos
SEMINARIOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de informes de resultados 2. Realización de casos prácticos

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A1 A14 A15 A21 A25 A29 B12 C6 C8	8	24	32
Prácticas de laboratorio	A2 A9 A11 A13 A26 A30 A31 B6	40	40	80
Seminario	A26 A27 B1 B2 B4 B5 B7 B10 B11 C3	4	16	20
Estudo de casos	B2 B5 B8	4	8	12
Proba mixta	B3 B8 C1	2	0	2
Atención personalizada		4	0	4

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

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesorado na que se desenvolverá o programa teórico da materia.
Prácticas de laboratorio	Os alumnos realizarán obrigatoriamente as prácticas de laboratorio, que se farán en grupo. Introducirase o alumno na utilización de diferentes técnicas de análise e estudo de microorganismos. Ademais, expóranse análises microbiolóxicas para diferentes casos prácticos e exercerase a crítica científica.
Seminario	Traballos en grupo reducido nos que se presentarán, de maneira razoada, os resultados que previamente obtiveron nas distintas prácticas de laboratorio, traballándose asimesmo a expresión e interpretación dos mesmos.
Estudo de casos	Ao alumno formularáselle polo menos un suposto práctico, no que deberá indicar razoadamente as actuacións a seguir dende o punto de vista dun microbiólogo, para satisfacer a demanda esixida no suposto
Proba mixta	Proba escrita na que se poñerá en valor o grao de coñecemento e comprensión alcanzados polo alumno de todos os aspectos incluídos na materia.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición



Seminario Sesión maxistral Prácticas de laboratorio Estudo de casos	Durante o desenvolvemento da materia atenderanse as necesidades e consultas dos alumnos relacionadas coa materia, proporcionándolles a orientación e apoio que sexan necesario, tanto de forma presencial ou non presencial. Neste sentido, a asistencia a tutorías personalizadas por parte do alumno é altamente recomendable, para a preparación dos exames, como a posterior revisión dos mesmos, a preparación dos traballos de seminario e do estudo de casos.
--	--

Avaliación			
Metodoloxías	Competencias	Descrición	Cualificación
Seminario	A26 A27 B1 B2 B4 B5 B7 B10 B11 C3	Realización e valoración das tarefas encomendadas ao longo dos seminarios. Será obrigatorio por parte dos alumnos presentar, de forma presencial na aula, os resultados que obtiveron na realización das prácticas de laboratorio.	10
Sesión maxistral	A1 A14 A15 A21 A25 A29 B12 C6 C8	Avalíase a través da proba mixta.	0
Prácticas de laboratorio	A2 A9 A11 A13 A26 A30 A31 B6	Asistencia obrigatoria e avaliación do traballo do alumno durante o desenvolvemento das prácticas. Na proba mixta tamén se formularán preguntas relacionadas directamente cos aspectos prácticos.	15
Proba mixta	B3 B8 C1	Proba escrita acerca dos coñecementos adquiridos nas sesións maxistras, as prácticas de laboratorio e os seminarios.	60
Estudo de casos	B2 B5 B8	O alumno deberá resolver un suposto caso práctico que se lle formulará.	15

Observacións avaliación
<p>Para superar a materia, en calquera das convocatorias ás que poida presentarse, o alumno deberá ter obtido un 5 sobre 10 en cada unha das partes que compoñan a proba mixta, realizar todas as tarefas que se consideran obrigatorias e obter nelas unha puntuación mínima de 2 puntos sobre un máximo de 4.</p> <p>Para que o alumno sexa avaliado, en calquera das convocatorias ás que poida presentarse, é obrigatorio a asistencia ás prácticas de laboratorio, polo que a non realización das mesmas impide a presentación á proba mixta así como aos seminarios.</p> <p>No caso de non superar a materia en primeira opción, na segunda deberá superarse a parte non superada. Se non se realizaron as prácticas, non se superará a materia.</p> <p>Para que un alumno sexa considerado NON PRESENTADO deberá ter os seguintes requisitos: non se presentar á proba mixta e non ter asistido á metade das sesións de prácticas.</p> <p>Se o número de Matrículas de Honra que se poidan conceder se esgota na primeira opción, non poderá concederse ningunha na segunda opción aínda cando se obteña a máxima nota.</p> <p>No caso de circunstancias excepcionais, obxetivables e axeitadamente xustificadas, o profesor responsable podería eximir total ou parcialmente ao alumno en que conorra dalgunha parte do proceso de avaliación. Dito alumno tería que someterse a unha proba particular que non deixará dúbidas sobre o seu nivel de coñecementos, competencias, habilidades e destrezas.</p>

Fontes de información	
Bibliografía básica	<ul style="list-style-type: none"> - MADIGAN & MARTINKO (2009). Brock. Biología de microorganismos. 12ª ed.. Prentice Hall - WILEY, SHERWOOD & WOOLVERTON (2009). Microbiología de Prescott, Harley y Klein. 7ª ed.. McGraw Hill



Bibliografía complementaria	<ul style="list-style-type: none">- COLLINS, LYNE & GRANGE (1995). Collins and Lyne's Microbiological Methods. 7th ed.. Butterworth-Heinemann Ltd.- GAMAZO, LÓPEZ-GOÑI & DÍAZ (2005). Manual Práctico de Microbiología. 3ª ed.. Editorial Masson- HUDSON & SHERWOOD (1997). Explorations in Microbiology. Prentice Hall- SINGER (2001). Experiments in Applied Microbiology. Academic Press- APHA, AWWA, WPCF (1992). Métodos normalizados para el análisis de aguas potables y residuales. Ediciones Díaz de Santos, S.A.- PASCUAL ANDERSON & CALDERON PASCUAL (2000). Microbiología alimentaria. Metodología Analítica para alimentos y bebidas. Ediciones Díaz de Santos S.A.
------------------------------------	---

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Microbioloxía/610G02015

Microbioloxía aplicada e control microbiolóxico/610G02016

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Materias que continúan o temario

Microbioloxía e biotecnoloxía ambiental/610G02018

Observacións

As presentacións de clase que se poñen a disposición do alumno en Moodle son unha guía para o estudo dos temas e en ningún caso constitúen o contido total dos mesmos.

(*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