



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **MICROBIOLOGÍA**

Coordinación: TORRES GRIFO, MERCE

Año académico 2019-20

Información general de la asignatura

Denominación	MICROBIOLOGÍA			
Código	102214			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	1	TRONCAL	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	2	0.4	3.6
	Número de grupos	4	2	1
Coordinación	TORRES GRIFO, MERCE			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Catalán: 90 % Inglés: 10 %			
Horario de tutoría/lugar	MERCÈ TORRES GRIFO Centro ETSEA Departamento: TECNOLOGIA D'ALIMENTS Despacho: 2.3.03 Horario consulta: A determinar Teléfono: 973702919			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
SALA MARTI, NURIA	nuria.sala@udl.cat	4	
TORRES GRIFO, MERCE	merce.torres@udl.cat	8,4	

Información complementaria de la asignatura

Es una asignatura incluida dentro del módulo de formación básica del Grado de Ciencia y Tecnología de alimentos. Los conocimientos y habilidades adquiridos durante el transcurso de esta asignatura serán fundamentales para alcanzar los objetivos de aprendizaje de las asignaturas Microbiología y parasitología de alimentos; Higiene de alimentos y Prácticas de Microbiología, parasitología e higiene que se cursan durante el segundo curso del Grado; así como de la asignatura Gestión de la Calidad y Seguridad alimentaria de cuarto curso.

Prerrequisitos: ninguno

Correquisitos: Biología

Objetivos académicos de la asignatura

- Ser conscientes de la constante presencia, en nuestro entorno, de los seres microscópicos
- Diferenciar los integrantes del mundo microbiano y comparar las diferentes organizaciones celulares.
- Habitarse a las rutinas de los laboratorios de microbiología
- Observar, diferenciar y contar microorganismos
- Utilizar las principales técnicas de cultivo microbiano
- Definir crecimiento microbiano y justificar los parámetros que lo influyen
- Explicar la reproducción bacteriana y determinar los mecanismos de variabilidad genética en los procariotas
- Reconocer los principios básicos de la tecnología del ADN recombinante. Identificar los dispositivos necesarios para la clonación
- Integrar las bases de la clasificación bacteriana
- Especificar las arqueobacterias y eubacterias más directamente relacionadas con la microbiología de alimentos y la microbiología industrial
- Distinguir los principales hongos relacionados con la micología de alimentos y la micología industrial
- Describir las partículas subcelulares con capacidad de producir patologías
- Expresar el concepto de muerte microbiana y aplicar agentes físicos y químicos para el control microbiano

Competencias

Competencias generales

- CG1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos a partir de la base de la educación secundaria general a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de dicha área.
- CG2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CG3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CG4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CG6: Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.
- CG7: Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.
- CG8: Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.
- CG9: Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional (competencia estratégica UdL)
- CG10: Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.
- CG11: Entender y expresarse con la terminología adecuada.
- CG12: Presentar correctamente información de forma oral y escrita (competencia estratégica UdL)
- CG13: Discutir y argumentar en fóruns diversos.
- CG17: Analizar y valorar las implicaciones sociales y éticas de la actividad profesional.
- CG18: Tener un espíritu crítico e innovador.
- CG19: Analizar y valorar las implicaciones medioambientales en la su actividad profesional.
- CG20: Respetar los derechos fundamentales de igualdad entre hombres y mujeres, la promoción de los Derechos Humanos y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos

Competencias específicas

- **Ciencias básicas**

- CE3: Conocer y saber aplicar los fundamentos de la Biología y de la Fisiología humana necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.
- CE5: Conocer los procesos básicos de un laboratorio y saber utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes.
- CE6: Saber plantear y resolver problemas aplicando correctamente los conceptos adquiridos a situaciones concretas.

- **Seguridad alimentaria**

- CE34. Conocer la microbiología y parasitología de los alimentos y las implicaciones microbianas en la higiene y seguridad alimentaria.
- CE40. Utilizar las técnicas de análisis microbiológico de alimentos.

CE41. Realizar analíticas químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales de evaluación de alimentos.

Contenidos fundamentales de la asignatura

TEMA 1. NACIMIENTO DE LA MICROBIOLOGÍA

Descubrimiento del mundo microbiano. Concepto de Microbiología. Generación espontánea *versus* biogénesis. Teoría microbiana de la enfermedad. Diversidad microbiana. Desarrollo de técnicas y procedimientos de laboratorio. Disciplinas más importantes.

TEMA 2. VISIÓN GENERAL DEL MUNDO MICROBIANO

Elementos de la estructura celular y vírica. Célula procariota y eucariota. Diversidad en los procariotas. Árbol de la vida.

TEMA 3. MORFOLOGÍA Y ESTRUCTURA DE LAS BACTERIAS

Forma y ordenación. Membrana y pared celular. Capsula, flagelos, pelos y vainas. El citoplasma bacteriano y estructuras que contiene.

TEMA 4. ENDOSPORA BACTERIANA

Introducción. Proceso de esporulación y estructura de la endospora. Propiedades de la endospora. Germinación

TEMA 5. NUTRICIÓN Y CULTIVO MICROBIANO

Nutrición bacteriana. Requerimientos nutricionales: nutrientes y factores orgánicos de crecimiento. Funciones del oxígeno en la nutrición. Categorías nutricionales en las bacterias. Medios bacteriológicos. Preparación de medios de cultivo. Ambiente no nutritivo.

TEMA 6. CRECIMIENTO MICROBIANO

Definición de crecimiento. Medida del crecimiento. Naturaleza y expresión matemática del crecimiento. Diauxia. Cultivo cerrado: fases de crecimiento. Cultivo continuo de microorganismos: quimiostato.

TEMA 7. GENÉTICA BACTERIANA

Características del ADN bacteriano. Replicación, transcripción y traducción. Definición de gen. Mutación. Agentes mutágenos. Mecanismos de reparación del ADN. Utilización práctica de la mutagénesis.

TEMA 8. TRANSFERENCIA DE GENES EN LAS BACTERIA

Importancia de la transferencia génica en bacterias. *Transformación*: descubrimiento. Identificación del factor transformante. Modelos de transformación. *Conjugación*: descubrimiento. El factor F. Recombinación de alta frecuencia (hfr). Integración del factor F en el cromosoma; desintegración. F-ducción. *Transducción*: transducción generalizada y especializada.

TEMA 9. TECNOLOGÍA DEL ADN RECOMBINANTE

Conceptos previos. La clonación. Dispositivos necesarios para la clonación. Enzimas de restricción. Ligasas. Vectores

de clonación: plásmidos, fago lambda y cósmidos. Genotecas. Características del segmento a clonar. Técnica de la PCR.

TEMA 10. TAXONOMÍA BACTERIANA

Taxonomía clásica. Taxonomía molecular. Jerarquía de los taxones. Concepto de especie en microbiología. Nomenclatura y manual Bergey. Principales grupos taxonómicos relacionados con la higiene, microbiología de alimentos y microbiología industrial.

TEMA 11. ARCHAE

Visión filogenética de las arqueobacterias. Halófilos extremos. Metágenos. Hipertermófilos.

TEMA 12. BACTERIA: PROTEOBACTERIAS

Introducción: filogenia. *Pseudomonas* y grupo de las pseudomonas. Bacterias del ácido acético. Enterobacterias. *Vibrio* y *Photobacterium*. *Campylobacter* y *Helicobacter*.

TEMA 13. BACTERIA: GRAM POSITIVOS

Bacterias grampositivas esporuladas: *Bacillus* y *Clostridium*. Bacterias del ácido láctico. *Listeria*. Bacterias grampositivas con elevado contenido en G+C: corineformes i bacterias del ácido propiónico, *Mycobacterium*, *Streptomyces* y otros actinomicetos, *Bifidobacterium*.

TEMA 14. HONGOS

Mohos y levaduras. Morfología. Reproducción. Fisiología. Clasificación. Detección y recuento.

TEMA 15. VIRUS

Descubrimiento de los virus filtrables. Propiedades generales de los virus. Virión: ácido nucleico y cápside, otras estructuras. Criterios de clasificación. Crecimiento y cuantificación. Replicación vírica. Bacteriófagos virulentos y atemperados. Retrovirus.

TEMA 16. VIROIDES Y PRIONES

Partículas subvíricas. Enfermedades causadas por viroides y priones. Naturaleza química. Posibles mecanismos de reproducción.

TEMA 17. CONTROL MICROBIANO. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Importancia del control microbiano. Definición de términos. Pauta y tasa de muerte bacteriana. Condiciones que influyen sobre la acción antimicrobiana. Forma de acción de los agentes antimicrobianos.

TEMA 18. CONTROL POR AGENTES FÍSICOS

Altas temperaturas: tiempo de muerte por calor y tiempo de reducción decimal. Aplicación de altas temperaturas para el control microbiano. Bajas temperaturas. Presión osmótica. Radiaciones. Filtración.

TEMA 19. CONTROL POR AGENTES QUÍMICOS

Fenol y compuestos fenólicos. Alcoholes. Halógenos. Metales pesados. Colorantes. Detergentes. Compuestos de amonio cuaternario. Ácidos y álcalis. Glutaraldehído. Quimioesterilizadores gaseosos. Antibióticos.

Actividades prácticas

- P1. Manejo del material y microorganismos. Actitud de trabajo.
- P2. Tinción Gram
- P3. Tinción de endosporas
- P4. Uso de medios de cultivo
- P5. Recuento de bacterias por la técnica del Número Más Probable (NMP)
- P6. Recuento de bacterias por filtración de membrana
- P7. Recuento de anaerobios
- P8. Recuento de aerobios mediante banco de diluciones
- P9. Siembra e identificación de mohos
- P10. Concentración Mínima Inhibitoria de un fungicida
- P11. Acción letal de la luz ultravioleta
- P12. Resistencia al calor de las bacterias
- P13. Transmisión de la contaminación
- P14. Pruebas catalasa y oxidasa
- P15. Kits de identificación rápida

Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial Alumno		Actividad no presencial Alumno		Evaluación		Tiempo total	
Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas	ECTS			
Lección magistral	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	31	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	45	4	80	3,2	
Aprendizaje cooperativo	Clase participativa (Aula. Grupo grande)	Autoaprendizaje y transmisión de conocimientos	5	Aprender a resolver problemas y casos	16		21	0,8	
Seminario	Clase participativa (Grupo mediano)	Realización de actividades de discusión o aplicación		Resolver problemas y casos. Discutir					
Laboratorio	Práctica de Laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...	20	Estudiar y Realizar memoria	25		45	1,8	
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)	4	Realizar un trabajo bibliográfico, práctico, etc.			4	0,2	

Otras

Totales

60

86

4

150 6

Es OBLIGATORIO que las y los estudiantes lleven el siguiente equipo de protección individual (EPI) en el transcurso de las prácticas docentes:

- Bata de laboratorio blanca unisex
- Gafas de protección
- Guantes de protección química / biológica

Sistema de evaluación

Actividad de Evaluación		Peso calificación
Tipo de actividad		
Procedimiento	Numero	(%)
Lección magistral	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura	2 25+25
Aprendizaje cooperativo	Entregas o Pruebas escritas sobre problemas y casos	2 10+10
Seminario	Pruebas escritas o orales	

Laboratorio	Entrega de memorias. Pruebas escritas o orales	1	30
Total			100

Se supera la evaluación con nota ≥ 5 (siempre que se hubiera obtenido un 50% teoría)

Las prácticas de laboratorio son **obligatorias**. La no realización de las prácticas implica suspender la asignatura. Se evaluará la actitud y la aptitud en el laboratorio y el informe de prácticas.

COPIAR EN LOS EXAMENES: Los estudiantes de los que se tanga evidencias que han copiado en algún examen no podrán aprobar la asignatura en aquel curso académico. La calificación en el acta será Suspenso (Zero). Además, copiar puede conllevar actuaciones administrativas.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía básica

INGRAHAM, J.L i INGRAHAM, C.A. 1999 (Volum 1) "Introducció a la Microbiologia" Ed. Reverté.

MADIGAN, M.T., MARTINGO, J.M. y otros 2015. "Brock. Biología de los Microorganismos" 14 ed. Pearson Educación, S.A.

SINGLETON, P. 2004. "Bacterias en Biología, Biotecnología y Medicina". Acribia.

WILLEY, J.M.; SHERWOOD, L.M.; WOOLVERTON, C.J.. 2009. "Microbiología" de Prescott, Harley y Klein 7 ed. McGraw-Hill.

Bibliografía complementaria

ALLAERT, C. i ESCOLÀ, M. 2002. "Métodos de análisis microbiológicos de los alimentos" Diaz de Santos

BERGEY'S MANUAL OF SYSTEMATIC BACTERIOLOGY. Volumes 1, 2, 3 i 4. Garrity, G.M. Editor. Springer. Volum 1: 2001

SAMSON, R.A.; HOEKSTRA, E.S.; FRISVAD, J.C. i FILTENBORG, O. 2004. "Introduction to food- and airborne fungi" 7a ed. Centraalbureau voor Schimmelcultures.