



1. DATOS GENERALES

Asignatura: FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA**Tipología:** BÁSICA**Grado:** 341 - GRADO EN BIOQUÍMICA**Centro:** 501 - FACULTAD CC. AMBIENTALES Y BIOQUÍMICA TO**Curso:** 1**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 13302**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2019-20**Grupo(s):** 40**Duración:** Primer cuatrimestre**Segunda lengua:****English Friendly:** S**Bilingüe:** N

Profesor: PILAR FERNANDEZ-PACHECO RODRIGUEZ - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Sabatini. Despacho 26	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	5486	Pilar.FRodriguez@uclm.es	Lunes, martes y miércoles de 12 a 14 h. Consultar previamente la disponibilidad de la profesora
Profesor: MARIA DE LOS LLANOS PALOP HERREROS - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Sabatini. Despacho 28	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	925265716	mariallanos.palop@uclm.es	L, X y J de 12 a 14 horas. Consultar previamente la disponibilidad del profesor.
Profesor: SARA RODRÍGUEZ SÁNCHEZ - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Sara.Rodriguez@uclm.es	
Profesor: SUSANA SESEÑA PRIETO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ICAM. Despacho 0.19	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	5791	Susana.SPrieto@uclm.es	Lunes, miércoles y viernes de 12 a 14. Consultar previamente la disponibilidad del profesor.

2. REQUISITOS PREVIOS

Para cursar esta asignatura con garantías de éxito necesitas tener conocimientos de Biología por lo que es aconsejable que hayas cursado esta materia en segundo curso de bachillerato. Si careces de estos conocimientos debes saber que el aprobar esta asignatura puede requerirte un esfuerzo adicional y más tiempo.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La asignatura Fundamentos de Microbiología, es esencial en el plan de estudios del Grado de Bioquímica. La Microbiología, como ciencia pura y aplicada a la vez, se ocupa del estudio de la naturaleza de los microorganismos, sus actividades tanto beneficiosas como perjudiciales, sus aplicaciones y su control, así como de los métodos precisos para conocer tales actividades y explotar dichas aplicaciones. Está estrechamente relacionada con otras disciplinas básicas, como la Bioquímica o la Biología, ya que en la misma se aplicarán conceptos tratados en dichas materias al estudio de los microorganismos.

Esta asignatura se cursa en 1º y en ella se explicarán los conceptos básicos que permitirán comprender y abordar el estudio de materias que se imparten en cursos más avanzados como son la Microbiología clínica y la Biotecnología de Alimentos

Los conocimientos tanto teóricos como prácticos adquiridos en esta asignatura serán básicos y fundamentales en el desarrollo futuro como profesional de un graduado en bioquímica.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E01	Expresarse correctamente con términos biológicos, físicos, químicos matemáticos e informáticos básicos.
E02	Trabajar de forma adecuada y motivado por la calidad en un laboratorio químico, biológico y bioquímico, incluyendo, seguridad, manipulación y eliminación de residuos y llevando registro anotado de actividades.
E09	Estar familiarizado con los distintos tipos celulares (procariotas y eucariotas) a nivel de estructura, fisiología y bioquímica y ser capaz de explicar de manera crítica cómo sus propiedades se adecuan a su función biológica.
E24	Dominar los principios y técnicas microbiológicas básicas utilizables en la manipulación, cultivo, observación e identificación de los microorganismos en el laboratorio.
E25	Diseñar, ejecutar e interpretar bien tests de diagnóstico microbiológico y virológico utilizando métodos moleculares y serológicos.
G01	Poseer y comprender los conocimientos en el área de Bioquímica y Biología Molecular a un nivel que, apoyándose en los libros de texto avanzados, incluya también aspectos de vanguardia de relevancia en la disciplina.
G02	Saber aplicar los conocimientos de Bioquímica y Biología Molecular a la práctica profesional y poseer las competencias y habilidades intelectuales necesarias para dicha práctica, incluyendo capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis, resolución de problemas, organización y planificación y generación de nuevas ideas.
G05	Desarrollar aquellas estrategias y habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores en el área de Bioquímica y Biología Molecular y otras áreas afines con un alto grado de autonomía.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Conocer los métodos de cultivo y de medida del crecimiento microbiano.
Conocer los principales grupos de microorganismos.
Conocer los principios básicos de la Microbiología.
Conocer los principios de la nutrición y del metabolismo bacteriano.
Conocer en profundidad la estructura de la célula procariota.
Dominar las técnicas microbiológicas básicas para el manejo y estudio de los microorganismos y su aplicación.
Introducir en el conocimiento de algunos tipos celulares y niveles de organización de los seres vivos.
Obtener una visión preliminar comparativa de las células procariotas y eucariotas, tanto animales como vegetales.
Conocer la diversidad fisiológica y metabólica de los microorganismos.
Reconocimiento práctico de cualquier tipo de microorganismo.
Conocer los criterios de aplicación y los protocolos de esterilización, desinfección y antisepsia.

Resultados adicionales

Expresarse correctamente utilizando la nomenclatura y los términos propios de la materia objeto de estudio
Trabajar de forma adecuada en el laboratorio de Microbiología, en aspectos relacionados con la seguridad, la manipulación de muestras y la eliminación de residuos, entre otros

6. TEMARIO

Tema 1: Introducción a la Microbiología. Concepto. Contenido. Aspectos históricos. Aplicaciones y papel de los microorganismos.
Tema 2: Los microorganismos como células. Estructura celular de los microorganismos. Modelos de organización celular en los seres vivos. Características de los seres vivos.
Tema 3: Observación microscópica de los microorganismos. El microscopio. Técnicas utilizables para la observación microscópica. Tipos de tinciones.
Tema 4: Cultivo de los microorganismos en el laboratorio. Principios de la nutrición microbiana. Medios de cultivo y su preparación. Cultivos puros: obtención y mantenimiento de cultivos puros. Colecciones de microorganismos.
Tema 5: Estudio comparativo de la estructura y función de los orgánulos presentes en la célula procariota y eucariota. Morfología celular y estructura de las bacterias. Estudio de la estructura y funciones de los orgánulos encontrados en la célula procariota y eucariota.
Tema 6: Genética bacteriana. Principios básicos de la genética bacteriana. Mecanismos de transmisión genética en procariotas.
Tema 7: Metabolismo y diversidad metabólica en el mundo microbiano. Metabolismo fototrofo. Metabolismo quimiolitotrofo. Respiración aerobia y anaerobia. Fermentación: concepto y tipos.
Tema 8: Crecimiento microbiano. Curva de crecimiento y sus fases. Métodos de medida del crecimiento microbiano. Factores que influyen en el crecimiento microbiano.
Tema 9: Sistemática microbiana. Taxonomía microbiana. Métodos utilizados. El Bergey's Manual.
Tema 10: Grupos microbianos de interés (I): Características de algunos de los principales grupos de bacterias.
Tema 11: Grupos microbianos de interés (II): Características de algunos de los principales grupos de microorganismos eucariotas (Mohos, levaduras, protozoos y algas).
Tema 12: Control del crecimiento microbiano. Agentes físicos y químicos utilizables en el control del crecimiento microbiano. Agentes quimioterapéuticos. Antibióticos.
Tema 13: Prácticas de Laboratorio

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Las prácticas que se realizarán son:

Práctica 1: Técnicas microbiológicas básicas.

Práctica 2: El microscopio: sus partes y normas de utilización.

Práctica 3: Observación microscópica de microorganismos: preparación de tinciones.

Práctica 4: Medida del crecimiento por medida de la absorbancia: representación de la curva de crecimiento de un cultivo microbiano.

Práctica 5: Preparación de diluciones seriadas y recuento de microorganismos viables en placa

Práctica 6: Análisis microbiológico de una muestra de agua: Recuento de bacterias coliformes totales y fecales por el método de los tubos múltiples o método del número más probable (Colimetría).

Práctica 7: Recuento de bacterias coliformes totales y fecales y de estreptococos fecales por el método de las membranas filtrantes.

Práctica 8: Medida indirecta del crecimiento microbiano: determinación de la actividad deshidrogenasa en una muestra de suelo.

Práctica 9: Recuento directo al microscopio de un cultivo de la levadura *Saccharomyces cerevisiae*

Práctica 10: Producción de actividades enzimáticas extracelulares.

Práctica 11: Realización de un antibiograma

Práctica 12: Análisis microbiológico de contaminación ambiental.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
								Todos los temas serán tratados en mayor o menor profundidad en las clases teóricas. Se dedicará al

Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E09 E24 G01 G05	1.24	31	N	-	-	menos una hora por tema en la que el profesor indicará los aspectos de mayor importancia, y, en su caso, proporcionará material adicional, en inglés o en español, para que los alumnos puedan completar la información. Las presentaciones de las clases magistrales estarán a disposición de los estudiantes en la plataforma virtual Moodle. Cada presentación indicará los objetivos y contenidos de cada tema. Las clases se desarrollarán de manera interactiva con los alumnos, discutiendo con ellos los aspectos que resultan más dificultosos o especialmente interesantes de cada tema. La asistencia a las clases teóricas no es obligatoria.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		1.86	46.5	S	N	N	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	G01	0.4	10	S	N	N	En estos se profundizará en algunos temas que pudieran haber quedado incompletos en las clases magistrales. Para ello, con la información que el profesor proporcione o con la conseguida por los alumnos, se prepararan trabajos que serán posteriormente expuestos. Este trabajo se realizará en grupo.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo en grupo		0.6	15	S	N	N	
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas	E02 G02	0.6	15	S	S	N	Cada estudiante realizará 15 horas de prácticas en el laboratorio donde aplicará y ampliará los contenidos de las clases teóricas. Además, adquirirán las habilidades necesarias para la correcta manipulación del material de laboratorio, medios de cultivo y reactivos químicos atendiendo a las normas de seguridad y eliminación de residuos. Tras la finalización de cada práctica se proporcionará a cada alumno un cuestionario a fin de conocer el grado de comprensión y poder detectar posibles errores. El intercambio de cuestionarios se realizará utilizando la plataforma virtual. La asistencia a las prácticas es obligatoria.
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]		E25 G02	0.6	15	S	N	N	
Otra actividad presencial [PRESENCIAL]	Otra metodología	E01	0.04	1	S	N	N	En la mitad del cuatrimestre se realizará una prueba de progreso. Abarcará los temas de teoría que ya se hayan visto en clase (aproximadamente 5).
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		0.12	3	S	N	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		0.24	6	S	N	N	
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E01 E09	0.12	3	S	S	S	Se realizará una prueba escrita de los contenidos de las clases teóricas y prácticas, en la fecha que el centro determine.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		0.18	4.5	S	N	N	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Elaboración de memorias de prácticas	5.00%	0.00%	Como criterios de evaluación se tendrá en cuenta: -corrección de las respuestas a las cuestiones que se planteen -adecuada explicación de los resultados obtenidos -claridad y organización de la redacción -capacidad para trabajar en equipo
Pruebas de progreso	10.00%	0.00%	En la mitad del cuatrimestre se realizará una prueba de progreso tipo test sobre los temas de teoría que ya se hayan visto en clase (aproximadamente 5).
Presentación oral de temas	5.00%	0.00%	Se valorará el trabajo en grupo, la participación de los integrantes y su contribución al buen funcionamiento del grupo, la exposición oral, la claridad, síntesis y corrección de las presentaciones, la bibliografía utilizada y la capacidad crítica y de evaluación. También se valorará el contenido de las diapositivas realizadas para llevar a cabo la presentación.
Prueba final	80.00%	0.00%	En esta prueba se tendrá en cuenta el conocimiento teórico de la asignatura, la resolución de cuestiones y los conocimientos adquiridos durante las prácticas de laboratorio. Se tendrá en cuenta además: -correcta comunicación escrita -capacidad de diseño, análisis y síntesis. Se exigirá una calificación mínima de 5 para poder sumar la calificación obtenida en el resto de actividades.
Total:	100.00%	0.00%	

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Los criterios serán los indicados anteriormente. La prueba final constará de dos partes una relativa al contenido de las clases teóricas y otra al contenido de las clases prácticas. La nota final de la misma será la media de las calificaciones de ambas partes, siendo necesario obtener una nota media igual o superior a 5 para superar la prueba y para sumar el resto de actividades realizadas. Cuando en alguna de las dos partes de la prueba se obtenga una calificación inferior a 4,5 no se realizará el cálculo de la nota media.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Se conservarán las calificaciones obtenidas en las actividades realizadas durante el curso. Asimismo, se conservará la parte de la prueba final que haya sido superada o cuya calificación sea igual o superior a 4,5, en la convocatoria ordinaria. En ningún caso se conservarán estas calificaciones para siguientes cursos académicos.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Para superar esta convocatoria sólo habrá una prueba final que supondrá el 100% de la nota, siempre y cuando se hayan realizado las prácticas de laboratorio.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año Descripción
Michael T. Madigan	BROCK Biology of microorganisms				