



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Biotecnoloxía aplicada á produción microbiana

Materia	Biotecnoloxía aplicada á produción microbiana			
Código	V02G031V01412			
Titulación	Grao en Bioloxía			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	#EnglishFriendly Castelán			
Departamento	Bioloxía funcional e ciencias da saúde			
Coordinador/a	Sieiro Vázquez, Carmen			
Profesorado	Sieiro Vázquez, Carmen			
Correo-e	mcsieiro@uvigo.es			
Web				

**Descrición xeral** A biotecnoloxía microbiana estuda os microorganismos, e os procesos que estes levan a cabo a gran escala, coa finalidade de obter produtos de interese aplicado e comercial nos ámbitos sanitario, agroalimentario e medio ambiental. A materia aborda os distintos coñecementos, fundamentais e aplicados, relacionados cos procesos de produción industrial, así como coa procura, selección e mellora das cepas microbianas utilizadas nos mesmos. Estúdanse os produtos máis relevantes que se están obtendo na actualidade mediante microorganismos e as perspectivas de futuro para novas aplicacións.

O horario da materia pode ser consultado na seguinte ligazón:  
<http://bioloxia.uvigo.es/es/docencia/horarios>

Materia do programa English Friendly. Os/ as estudantes internacionais poderán solicitar ao profesorado: a) materiais e referencias bibliográficas para o seguimento da materia en inglés, b) atender as titorías en inglés, c) probas e avaliacións en inglés.

## Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código	
A5	Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Desenvolver a aprendizaxe autónoma, identificando as súas propias necesidades formativas e organizando e planificando as tarefas e o tempo.
B2	Xestionar información científico-técnica de calidade utilizando fontes diversas. Analizar datos e documentos e interpretalos de forma crítica e rigorosa, incluíndo reflexións sobre a súa relevancia social e no ámbito profesional da Bioloxía.
B4	Elaborar e redactar informes, documentos e proxectos relacionados coa Bioloxía. Proceder á súa presentación e debate no ámbito docente e especializado, poñendo de manifesto as competencias da titulación
C4	Illar, identificar e cultivar microorganismos, células, tecidos e órganos, facilitando o seu estudo e a valoración da súa actividade metabólica.
C5	Manipular e analizar o material xenético, determinar as súas alteracións e a súa implicación patolóxica. Coñecer as aplicacións da enxeñería xenética.
C9	Identificar recursos de orixe biolóxica e valorar a súa explotación eficiente e sostible para obter produtos de interese. Propoñer e implantar melloras nos sistemas produtivos.
C10	Identificar procesos biolóxicos e biotecnolóxicos e a súa posible aplicabilidade, en particular nos ámbitos sanitario, agroalimentario e ambiental.
C19	Xestionar procesos de produción animal, vexetal e microbiana, implementar ferramentas biolóxicas que melloren a eficiencia produtiva e identificar novos ámbitos de aplicación e oportunidades profesionais
C20	Comprender a proxección social da bioloxía aplicada á produción nos seus diferentes niveis de aplicación (analítico, produtivo e de xestión) e a súa repercusión no exercicio profesional
D4	Colaborar e traballar en equipo ou en grupos multidisciplinares, fomentar a capacidade de negociación e de alcanzar acordos.

## Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Identificar os produtos microbianos de importancia aplicada e demostrar criterio científico para buscar os microorganismos máis apropiados para a súa produción, en función da súa diversidade metabólica.	A5	C4 C9
Aplicar os coñecementos adquiridos para abordar a selección e mellora de microorganismos de interese biotecnolóxico.	A5	C4 C5 C9
Diferenciar os distintos tipos de fermentacións industriais, identificar os aspectos tecnolóxicos máis importantes para a súa posta en marcha e recoñecer o papel dos factores ambientais no desenvolvemento da fermentación.	A5	C9 C10 C19
Aplicar de forma integrada os coñecementos adquiridos para acometer o deseño, optimización e control de procesos fermentativos rendibles e sostibles, así como o deseño de procesos de purificación de produtos.	A5	C10 C19 C20
Coñecer a lexislación e normativas relacionadas coa produción microbiana.		B2
Reunir e manexar información e/ou datos, relacionados cos diferentes aspectos da produción microbiana, e interpretalos de maneira crítica coa finalidade de emitir xuízos ou valoracións razoados, aplicalos á innovación ou transmitilos nun contexto académico ou empresarial.		B1 B2 B4
		D4

## Contidos

### Tema

1-Introdución á Biotecnoloxía Microbiana: desenvolvemento histórico, importancia socioeconómica e lexislación.

2-Metabolismo microbiano e produción: regulación e estratexias metabólicas para a hiperproducción.

3-Tecnoloxía de Producción (I): Medios de cultivo e esterilización industrial, fermentacións industriais e recuperación e procesado de produtos.

4-Tecnoloxía de Producción (II): Desenvolvemento de cepas industriais (búsqueda, selección e mellora de cepas).

5-Produción microbiana de alimentos: bebidas alcohólicas, derivados lácteos e novos alimentos obtidos por fermentación.

6-Produción microbiana de fármacos: antimicrobianos, vacúas, hormonas e outros produtos de interese terapéutico.

7-Produción microbiana de encimas, aminoácidos, pigmentos e vitaminas.

8-Produción de ácidos orgánicos, solventes e biocombustibles.

9-Produción de polímeros microbianos: Polisacáridos, bioplásticos e biosurfactantes.

10-Biomasa microbiana como produto industrial: SCP, probióticos, bioinsecticidas e biofertilizantes.

### PRÁCTICAS

As prácticas consistirán en sesións de laboratorio e/ou casos prácticos relacionados con:

O illamento, caracterización, selección, tipificación e mellora de microorganismos de interese industrial.

## Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Prácticas de laboratorio	13.5	3	16.5
Seminario	10	32	42
Lección maxistral	23	39	62
Exame de preguntas obxectivas	0.5	5	5.5
Exame de preguntas obxectivas	0.25	3	3.25
Exame de preguntas obxectivas	0.25	10	10.25
Exame de preguntas obxectivas	0.25	5	5.25

Exame de preguntas obxectivas	0.25	5	5.25
-------------------------------	------	---	------

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

<b>Metodoloxía docente</b>	
	Descrición
Prácticas de laboratorio	Os alumnos/as adquirirán experiencia na caracterización, selección e mellora de microorganismos de interese industrial así como no estudo dos procesos nos que están implicados.
Seminario	I. Os estudantes, guiados polo profesor, documentaranse (buscar, valorar, clasificar e seleccionar información) sobre un tema relacionado co programa da materia (ou sobre unha parte do devandito tema) e, co material seleccionado, prepararán un resumo.  II. Os estudantes traballarán sobre o tema para o que se documentaron completando unha ficha e preparando unha presentación, que expoñerán ante os seus compañeiros e o profesor. Manterán co profesor e os seus compañeiros un debate sobre o devandito tema e resolverán as cuestións que xurdan relacionadas co mesmo.
Lección maxistral	Exposición, por parte do profesor, dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.

<b>Atención personalizada</b>	
Metodoloxías	Descrición
Lección maxistral	A atención personalizada levarase a cabo nas horas de titorías.
Prácticas de laboratorio	A atención personalizada levarase a cabo nas horas de titorías.
Seminario	A atención personalizada levarase a cabo nas horas de titorías.

<b>Avaliación</b>		Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
	Descrición					
Seminario	DOCUMENTACIÓN BIBLIOGRÁFICA: Resumo entregado considerando a capacidade para buscar valorar, clasificar e seleccionar información, así como a capacidade para estruturar, sintetizar, criticar e interrelacionar os contidos. Os estudantes contarán cunha rúbrica que detallará os aspectos que serán avaliados (5%).  TRABALLO/PRESENTACIÓN E EXPOSICIÓN: Considerarase a ficha elaborada polos estudantes sobre o tema, así como a exposición (capacidade para sintetizar, explicar e transmitir a información) que realicen e a presentación (deseño e selección do material de apoio) que utilicen na devandita exposición. Igualmente, terase en conta a capacidade para resolver preguntas e cuestións que xurdan relacionadas co tema. Os estudantes contarán cunha rúbrica que detallará os aspectos que serán avaliados (10 %).  PROBA OBXECTIVA sobre os contidos dos seminarios (10%)	25	A5	B1 B2 B4	C20	D4
Exame de preguntas obxectivas	Cuestionario de preguntas obxectivas sobre as PRÁCTICAS	15	A5	B1 B2	C4 C20	D4
Exame de preguntas obxectivas	Cuestionario de preguntas obxectivas sobre os conceptos teóricos da PARTE INTRODUCTORIA E ASPECTOS XERAIS DA MATERIA	10	A5	B2	C4 C5 C9 C10 C19 C20	
Exame de preguntas obxectivas	Cuestionario de preguntas obxectivas sobre a parte teórica da TECNOLOXÍA DE PRODUCCIÓN	20	A5	B2	C4 C5 C9 C10 C19 C20	

Exame de preguntas obxectivas	Cuestionario de preguntas obxectivas sobre a parte teórica da PRODUCCIÓN MICROBIANA (I)	15	A5	B2	C4 C5 C9 C10 C19 C20
Exame de preguntas obxectivas	Cuestionario de preguntas obxectivas sobre a parte teórica da PRODUCCIÓN MICROBIANA (II)	15	A5	B2	C4 C5 C9 C10 C19 C20

### Outros comentarios sobre a Avaliación

1.- A avaliación será preferentemente continua de acordo á cualificación das distintas actividades/probas arriba expostas. É imprescindible acadar unha cualificación de 5/10 para superar a materia. Será necesario acadar unha nota mínima de 4/10 en cada unha das actividades/probas para aprobar a materia. En caso de non conseguir a nota mínima esixida nalgunha das actividades/probas, a cualificación que figurará na acta será a cualificación suspensa máis alta obtida polo estudante.

A asistencia ás prácticas e aos seminarios é obrigatoria para todos os estudantes, permitíndose faltar a unha única sesión se a falta está debidamente xustificada. A non asistencia ás prácticas e/ou seminarios, así como a non presentación dos traballos en grupo, non é recuperable na segunda nin sucesivas convocatorias, impedindo tamén superar a avaliación global (no caso do alumnado que houbese optado por este modo de avaliación).

A nota obtida nas distintas probas de avaliación continua (prácticas, seminarios, leccións maxistras), sempre que alcance o mínimo de 4/10, manterase para a convocatoria de xullo, polo que nesta convocatoria o estudante presentarase só ás probas que non superase na primeira convocatoria.

2.- Alternativamente, o estudante poderá optar por unha única proba de avaliación global. Á cualificación definitiva desta proba trasladaranse as notas obtidas nas probas das prácticas e os seminarios. O estudante deberá manifestar na data establecida polo Centro a súa intención de optar pola avaliación global, o que lle impedirá acollerse á avaliación continua.

### DATAS DE EXAMES

Poderán ser consultadas no seguinte enlace:

<http://bioloxia.uvigo.es/es/docencia/examenes>

### Bibliografía. Fontes de información

#### Bibliografía Básica

Okator N. and Okeke B., **Modern Industrial Microbiology and Biotechnology**, 978-036-77816-75, 2nd ed., CRC Press, 2021

Wilson D.B., Sahm H., Stahmann K-P and Koffas M., **Industrial Microbiology**, 978-527-34035-4, First ed., Wiley, 2020

Glazer A.N. and Nikaido H., **Microbial Biotechnology. Fundamentals of Applied Microbiology**, 2nd ed., Cambridge University Press, 2008.

Byong H. Lee, **Fundamentals of Food Biotechnology**, 2nd ed., Wiley-Blackwell, 2015.

Hutkins R.W., **Microbiology and Technology of Fermented Foods**, First ed., IFT Press. Blackwell Publishing, 2008.

Singh V, **Microbial Cell Factories Engineering for Production of Biomolecules**, 978012821487, First ed., Elsevier, 2021

#### Bibliografía Complementaria

Primrose S.B. and Twyman R.M., **Principles of gene manipulation and genomics**, 7th ed., Blackwell Science, 2014.

Bora S.K., Sarma K. and Das S., **An Approach to Microbial Biotechnology. A Laboratory Handbook**, First ed., LAP Lambert Academic Publishing, 2013.

### Recomendacións

#### Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Xestión e control de calidade/V02G030V01911

**Materias que se recomienda ter cursado previamente**

---

Xenética II/V02G030V01505

Microbioloxía II/V02G030V01605

Técnicas avanzadas en bioloxía/V02G030V01504

Microbioloxía I/V02G031V01204

---