



DATOS IDENTIFICATIVOS

Microbiología I

Asignatura	Microbiología I			
Código	V02G030V01304			
Titulación	Grado en Biología			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OB	2	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Biología funcional y ciencias de la salud			
Coordinador/a	Longo González, Elisa			
Profesorado	Longo González, Elisa			
Correo-e	elongo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Objeto y campo de estudio de la Microbiología. Niveles de organización en microorganismos. Estructuras y función en microorganismos y agentes acelulares. Métodos no dependientes de cultivo para el estudio de microorganismos y virus. Nutrición, crecimiento y fisiología de microorganismos. Procesos genéticos y metabólicos exclusivos de microorganismos			

Competencias

Código

A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar 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 su campo de estudio.
A2	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.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
B2	Capacidad de lectura y análisis de documentos científicos y de interpretar datos e informaciones, extrayendo lo esencial de lo accesorio o secundario, y de fundamentar debidamente las pertinentes conclusiones.
B3	Adquirir conocimientos generales de las materias básicas de la biología, tanto a nivel teórico como experimental, sin descartar una mayor especialización en materias que se orientan a un ámbito profesional concreto.
B4	Capacidad para manejar herramientas experimentales, incluyendo la instrumentación científica e informática, que apoyen la búsqueda de soluciones a problemas relacionados con el conocimiento básico de la biología y con aquellos propios de un contexto laboral.
B5	Conocer los niveles de organización de los seres vivos tanto desde un punto de vista estructural (molecular, celular, orgánico) como funcional, observando sus relaciones con el medio y con otros organismos, así como sus manifestaciones ante situaciones de alteración medioambiental.
B7	Saber recopilar información sobre temas de interés de ámbito biológico, analizarla y emitir juicios críticos y razonados sobre los mismos, incluyendo cuando sea precisa la reflexión sobre aspectos sociales y/o éticos relacionados con la temática.
B10	Desarrollar las capacidades analíticas y de abstracción, la intuición y el pensamiento lógico y riguroso a través del estudio de la biología y sus aplicaciones.
B11	Saber comunicar a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa conocimientos, metodologías, ideas, problemas y soluciones relacionadas con distintos ámbitos de la biología.
B12	Capacidad para identificar sus propias necesidades formativas en el campo de la biología y en entornos laborales concretos, y de organizar su aprendizaje con un alto grado de autonomía en cualquier contexto.
C1	Obtener, manejar, conservar, describir e identificar especímenes biológicos actuales y fósiles
C2	Reconocer distintos niveles de organización en los sistemas vivos. Realizar análisis filogenéticos e identificar las evidencias de la evolución
C4	Aislar, analizar e identificar biomoléculas, virus, células, tejidos y órganos
C5	Cultivar microorganismos, células, tejidos y órganos

C6	Evaluar e interpretar actividades metabólicas
C9	Analizar e interpretar el comportamiento de los seres vivos
C10	Analizar e interpretar las adaptaciones de los seres vivos al medio
C11	Muestrear, caracterizar, gestionar, conservar y restaurar poblaciones, comunidades y ecosistemas
C16	Cultivar, producir, transformar, mejorar y explotar recursos biológicos
C18	Producir, transformar, controlar y conservar productos agroalimentarios
C20	Diseñar, aplicar y supervisar procesos biotecnológicos
C24	Diseñar modelos de procesos biológicos
C25	Obtener información, desarrollar experimentos, e interpretar los resultados
C30	Supervisar y asesorar sobre todos los aspectos relacionados con el bienestar de los seres vivos
C31	Conocer y manejar instrumentación científico-técnica
C32	Capacidad para conocer y manejar los conceptos y la terminología propios o específicos
C33	Capacidad para comprender la proyección social de la biología
D1	Desarrollar la capacidad de análisis y síntesis
D3	Desarrollar habilidades de comunicación oral y escrita
D5	Emplear recursos informáticos relativos al ámbito de estudio
D6	Saber buscar e interpretar información procedente de fuentes diversas
D8	Desarrollar la capacidad de aprendizaje autónomo
D9	Trabajar en colaboración o formando equipos de carácter interdisciplinar
D10	Desarrollar el razonamiento crítico
D14	Adquirir habilidades en las relaciones interpersonales
D16	Asumir un compromiso con la calidad
D17	Desarrollar la capacidad de autocrítica
D18	Desarrollar la capacidad de negociación

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Conocer los distintos niveles de organización de los microorganismos, diferenciando sus estructuras celulares y su función	A1	B3 B5	C2 C32	D1 D3 D8
Aprender a analizar la traducción de los textos derivados de los sectores de los servicios culturales en general y mejorar la adquisición de las competencias propias de la especialidad de la traducción de servicios culturales.				
Conocer, comprender y aplicar el fundamento de las técnicas de muestreo, aislamiento, cultivo, detección, cuantificación, caracterización y conservación de microorganismos y las técnicas de control de microorganismos y virus	A2	B4	C1 C4 C5 C11 C18 C31 C32	D16
Comprender los procesos de nutrición, crecimiento y fisiología de los microorganismos y sus implicaciones		B2 B3	C5 C6 C10 C24 C32	D3 D8 D10
Analizar e interpretar las adaptaciones al medio de los microorganismos y su comportamiento		B3 B7	C6 C9 C10 C32	
Aplicar conocimientos y técnicas propios de la microbiología en diferentes procesos relacionados con la gestión del medio	A3	B3 B4	C11 C24 C30 C32	D10 D16
Aplicar conocimientos y tecnología relativos a la microbiología en aspectos relacionados con la producción, explotación, análisis y diagnóstico de procesos y recursos microbiológicos		B3 B4	C16 C18 C20 C32	D9 D16
Obtener información, desarrollar experimentos e interpretar los resultados	A2 A3	B4 B10 B12	C25 C31 C32	D5 D6 D9 D10
Comprender la proyección social de la microbiología y su repercusión en el ejercicio profesional del biólogo			C33	D16

Aplicar conocimientos de la microbiología para asesorar, supervisar y peritar sobre aspectos científico-técnicos, éticos, legales y socio-económicos relacionados con los ser vivos	A2 A3	B7 B12	C30 C32 C33	D1 D3 D10 D18
Conocer y manejar los conceptos, terminología e instrumentación científico-técnica relativos a la microbiología	A3 A4	B2 B11	C32	D3 D10 D14 D17

Contenidos

Tema

PROGRAMA DE TEORÍA : Temas	ÍNDICE DE LOS TEMAS
1. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA	1.1. Objeto y Campo de estudio de la Microbiología. 1.2. Subdisciplinas y Especialidades. 1.3. Desarrollo histórico y perspectivas. 1.4. Ámbitos profesionales del microbiólogo.
2. LOS MICROORGANISMOS EN LA ESCALA BIOLÓGICA	2.1. Concepto de microorganismo. 2.2. Forma, talla y Relación Superficie/Volumen. 2.3. Origen evolutivo de los microorganismos. 2.4. Niveles de organización celular. 2.5. Estructuras pluricelulares microbianas.
3. ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DE VIRUS Y BACTERIÓFAGOS	3.1. Características generales de virus y bacteriófagos. 3.2. Arquitectura de virus de eucariotas. 3.3. Arquitectura de virus de procariotas. 3.4. Ciclo infectivo de virus y fagos. 3.5. Partículas subvirales.
4. ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DE LA CÉLULA PROCARIOTA	4.1. Estructuras Externas y función en procariotas. 4.2. Estructuras Internas y función en procariotas. 4.3. Excepciones a la organización celular procariota. 4.4. Diferencias entre los dominios Bacteria, Arquea y Eucaria.
5. CRECIMIENTO EN MEDIOS DE CULTIVO	5.1. Crecimiento microbiano y división celular. 5.2. Medida del crecimiento: métodos directos e indirectos. 5.3. Expresión matemática de la cinética del crecimiento. 5.4. Cultivo Discontinuo y Cultivo Continuo. Aplicaciones. 5.5. Factores ambientales que afectan al crecimiento microbiano.
6. CRECIMIENTO EN MEDIOS NATURALES. CONTROL DEL CRECIMIENTO	6.1. Características del crecimiento en ambientes naturales. 6.2. Procesos de comunicación y multicelularidad. 6.3. Estado VBNC. 6.4. Agentes físicos y químicos de Control del crecimiento microbiano. 6.5. Agentes biológicos de Control del crecimiento microbiano. 6.6. Resistencia a antimicrobianos.
7. ACTIVIDADES METABÓLICAS EXCLUSIVAS DE MICROORGANISMOS	7.1. Elementos y Categorías nutricionales. 7.2. Generación de ATP en micoorganismos litotrofos. 7.3. Generación de ATP en micoorganismos fototrofos. 7.4. Generación de ATP en microorganismos organotrofos. 7.5. Procesos anabólicos propios de microorganismos.
8. MÉTODOS NO DEPENDIENTES DE CULTIVO PARA EL ESTUDIO DE MICROORGANISMOS Y VIRUS	8.1. Microscopía de luz U.V.: fluorescencia inespecífica. 8.2. Citometría de Flujo. 8.3. Técnicas de Hibridación In situ. 8.4. Amplificación selectiva y Secuenciación: PCR; Electroforesis en Gel de Gradiente Desnaturalizante; Técnicas NGS de Secuenciación. 8.5. Principios del Análisis Metagenómico.
9. GENÉTICA DE MICROORGANISMOS	9.1. Mecanismos de regulación de la expresión génica procariota. 9.2. Elementos extracromosómicos.. 9.3. Intercambio genético en bacterias. 9.4. Replicación de Virus: generalidades. 9.5. Inmunidad bacteriana frente a virus: Sistema CRISPR-CAS.
PROGRAMA DE PRÁCTICAS	ÍNDICE DE CONTENIDOS
1. Ensayo para determinar el efecto de las condiciones de cultivo sobre el crecimiento microbiano.	1.1. Diseño del ensayo. 1.2. Cálculo del volumen de inóculo. 1.3. Construcción de una Recta Patrón Densidad óptica/Densidad celular. 1.4. Expresión matemática del crecimiento. 1.5. Determinación del Rendimiento en biomasa. 1.6. Cuantificación del efecto de las condiciones de cultivo. 1.7. Representación y Análisis de resultados.
2. Estudio de la densidad y diversidad poblacional de la microbiota epibionte en muestras biológicas	2.1. Procesado de la muestra. 2.2. Cuantificación de la Diversidad y Densidad celular Viable. 2.3. Caracterización de aislados y dinámica poblacional. 2.4. Análisis de resultados.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	32	81.28	113.28
Prácticas de laboratorio	15	18	33

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	El profesor-a estructura y/o explica los objetivos y contenidos de cada tema y responde a las cuestiones expuestas por los alumnos-as. Estos disponen en Faitic de las presentaciones comentadas en el aula, de documentos de apoyo de cada tema, organizados en objetivos, fuentes bibliográficas y cuestionarios de autoevaluación y de vídeos y enlaces a textos de libre acceso.
Prácticas de laboratorio	El profesor-a explica los fundamentos y protocolos de cada práctica, supervisa su ejecución, resuelve dudas y conduce la discusión de resultados y resolución de ejercicios y casos prácticos. El alumnado dispone en Faitic de un hipertexto que usará como guía de las prácticas, con protocolos detallados, cuestionarios de autoevaluación y ejercicios resueltos. También dispone de documentos y vídeos que complementan lo explicado en laboratorio.
Seminario	En dos sesiones de 90 minutos cada una, el profesor-a organiza, asesora y supervisa las actividades integradas de aprendizaje colaborativo a desarrollar en grupos de tres o cuatro alumnos-as. El calendarios de clases (Seminarios, Prácticas y Teoría) puede ser consultados en el siguiente enlace: http://bioloxia.uvigo.es/es/docencia/horarios

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Seminario	Los alumnos-as podrán resolver dudas con el profesor-a, concertando cita por correo electrónico dentro de su horario de tutorías
Prácticas de laboratorio	Los alumnos-as podrán resolver dudas con el profesor-a, concertando cita por correo electrónico dentro de su horario de tutorías
Lección magistral	Los alumnos-as podrán resolver dudas con el profesor-a, concertando cita por correo electrónico dentro de su horario de tutorías

Evaluación		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
	Descripción		
Lección magistral	Cinco pruebas parciales a lo largo del semestre, de peso equivalente (11%) y carácter voluntario y eliminatorio, de preguntas objetivas y/o de desarrollo. Las pruebas suspensas o no realizadas son recuperables en el examen final. Los alumnos aprobados que quieran subir nota en el examen final tendrán que renunciar previamente a la obtenida durante el semestre. Fecha del examen final : consultar enlace http://bioloxia.uvigo.es/es/docencia/examenes	55	A1 B5 C1 D16 A2 B12 C2 A3 C4 C5 C6 C9 C10 C11 C16 C18 C20 C24 C25 C30 C32 C33
Prácticas de laboratorio	Entrega de resúmenes diarios de las prácticas realizadas (5%) y Prueba individual de preguntas objetivas, de desarrollo y resolución de ejercicios (28%), a realizar el último día de prácticas. La prueba suspensa, o no realizada, será recuperable en el examen final. Los alumnos aprobados que quieran asistir al examen final para subir nota, tendrán que renunciar previamente a la obtenida durante el semestre.	33	A2 B3 C1 D1 A3 B4 C4 D9 B5 C5 D10 B12 C11 D14 C25 D16 C31 D17 C32 D18 C33

Seminario	Seminario I (6% de la nota de Seminarios) : entrega de un trabajo realizado en grupo. Seminario II (6%) : prueba individual escrita, con preguntas cortas de desarrollo. Tanto el trabajo como la prueba se realizarán durante los seminarios. Ninguna de las pruebas será recuperable en el examen final.	12	A3 B2 C9 D1 A4 B7 C10 D3 B10 C32 D5 B11 D6 D8 D10 D14 D17
-----------	--	----	--

Otros comentarios sobre la Evaluación

- Para superar la materia los alumnos-as deberán de: 1) Asistir a Seminarios y a Prácticas de Laboratorio. Se permite una única falta de asistencia, justificada documentalmente. 2) Superar, con al menos 5 puntos sobre 10, cada una de las seis pruebas parciales (cinco de Teoría y una de Prácticas) realizadas durante el semestre. De no ser así, podrán ser recuperadas en examen final (primera y/o segunda convocatoria) únicamente las pruebas parciales suspensas, conservando las notas de las aprobadas durante el semestre. En caso de no alcanzar la nota mínima en alguna de las pruebas parciales, la calificación en Actas será siempre la nota media de las suspensas. - Cualquier alumno-a tiene derecho a examinarse de la materia completa únicamente en examen final. Los alumnos que superen las seis pruebas parciales del semestre pueden renunciar expresamente a la calificación obtenida, si desean presentarse al examen final de la materia completa, para mejorar nota. - Figurarán en Actas como "No Presentado" los alumnos-as que, habiendo suspendido alguna de las pruebas parciales del semestre, no se presenten al examen final (Enero y/o Julio) para su recuperación. Igualmente, serán calificados con [No Presentado] los alumnos-as que, habiendo renunciado a las notas obtenidas durante el semestre, no acudan al examen final (Enero y/o Julio) para mejorar la calificación. - En caso de no superar la materia en la segunda convocatoria (Julio), el alumno-a tendrá que examinarse de la parte suspensa (Prácticas o Teoría COMPLETA) en las convocatorias oficiales de cursos siguientes.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

M. Madigan, J.M. Martinco, Bender, K.S., Buckley, D.H. y Stahl, D.A., **Brock. Biología de los microorganismos**, 14ª edición, Pearson prentice Hall, 2014

M. Madigan, Bender, K.S., Buckley, D.H. , Sattley, M. and Stahl, D.A, **Brock. Biology of microorganisms**, 15ª edición, Pearson prentice Hall, 2018

Willey, J.M., L.M. Sherwood, C.J. Woolverton, **PRESCOTT-Microbiología**, 10ª edición, McGraw-Hill, 2016

Willey, J., K. Sandman, D. Wood, **PRESCOTT'S Microbiology**, 11ª edición, McGraw-Hill, 2019

Bibliografía Complementaria

Tortora G.J., Funke B.R., Case C.L., **Microbiology: An Introduction**, 12ª edición, Pearson prentice Hall, 2015

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Microbiología II/V02G030V01605

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Bioquímica I/V02G030V01301

Citología e histología animal y vegetal I/V02G030V01303

Genética I/V02G030V01404

Otros comentarios

Es importante haber cursado esta asignatura para poder cursar con posterioridad la asignatura Microbiología II.

Plan de Contingencias

Descripción

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===

- MODALIDAD DE DOCENCIA MIXTA :

1. MODIFICACIONES EN CLASES DE TEORÍA: a) Las clases expositivas se impartirán de modo síncrono en el aula y en Campus Remoto. El Decanato distribuirá al alumnado en dos grupos, que seguirán las clases en una u otra modalidad, respectivamente. b) Se mantendrá el programa de contenidos, pero la profundidad de los temas se reducirá si el ritmo de avance se viera alterado por incidencias de índole técnico. c) Las pruebas de evaluación tendrán lugar en línea, desde Faitic

(o Moodle) y Campus Remoto, simultáneamente.

2. MODIFICACIONES EN PRÁCTICAS Y SEMINARIOS: a propuesta del Decanato ambas actividades serán presenciales. En Seminarios no hay modificaciones. En Prácticas se establecen las siguientes : a) Parte de los contenidos se tratarán mediante vídeos de laboratorio virtual. b) Los alumnos-as dedicarán una parte del tiempo diario de las prácticas a la desinfección de sus puestos de trabajo y del equipamiento y utensilios que hayan usado. c) La entrega de resúmenes diarios es incompatible con el calendario de prácticas previsto para el mes de septiembre, por lo que se elimina. El peso relativo de las Prácticas en la calificación final del alumno-a (33%) dependerá únicamente de la prueba descrita en esta Guía Docente (paso 7).

3. OTROS COMENTARIOS SOBRE LA EVALUACIÓN: se mantiene lo descrito en el apartado del mismo nombre de esta Guía Docente (Paso 7).

4. MODIFICACIONES EN TUTORÍAS: en horario de tutorías, el alumnado podrá utilizar el correo electrónico para exponer dudas sobre las clases teóricas o prácticas. Se refuerza la atención al alumnado habilitando al efecto el Foro de Faitic (o de Moodle).

- MODALIDAD DE DOCENCIA NO PRESENCIAL:

1. MODIFICACIONES EN CLASES DE TEORÍA: las sesiones expositivas tendrán lugar en Campus Remoto para el total de los alumnos-as. El resto de modificaciones coinciden con las expuestas en la Modalidad de Docencia Mixta a partir del apartado b). Además, se modifica el peso relativo de la calificación que alcance el alumno-a en esta actividad, que desciende al 48%.

2. MODIFICACIONES EN PRÁCTICAS Y SEMINARIOS: las clases prácticas se impartirán desde Campus Remoto, mediante exposiciones del profesor-a, vídeos demostrativos y resolución de cuestionarios, ejercicios y casos prácticos. El examen será no presencial y su peso relativo desciende al 26%.

Respecto a los Seminarios, las sesiones de Aprendizaje Colaborativo descritas en esta Guía Docente (Paso 5) serán sustituidas por la elaboración de trabajos entregables individuales o en grupos. El peso relativo de esta actividad en la calificación final del alumno-a sube al 26%.

3. OTROS COMENTARIOS SOBRE LA EVALUACIÓN: se mantiene lo descrito en el apartado del mismo nombre de esta Guía Docente (Paso 7), con una modificación: la nota mínima que se exige en las pruebas, de teoría y de prácticas, para poder hacer la suma de las notas porcentuadas será de 4 puntos sobre 10.

4. MODIFICACIONES EN TUTORÍAS: coinciden con las descritas para la modalidad de Docencia Mixta.

5. FUENTES DE INFORMACIÓN: los alumnos-as dispondrán en Faitic de los recursos citados en esta Guía docente (pasos 5 y 8), además de todo el material didáctico utilizado en las clases no presenciales de Prácticas.