



AÑO ACADÉMICO: 2019

DEPARTAMENTO Y/O DELEGACION: Biología General

AREA: 2019

ORIENTACION: Microbiología

PROGRAMA DE ASIGNATURA: Microbiología

OBLIGATORIA / OPTATIVA: *Obligatoria*

CARRERA A LA QUE PERTENECE Y/O SE OFRECE: *Licenciatura en Ciencias Biológicas*

PLAN DE ESTUDIOS - ORDENANZA N°: N° 1249/13

TRAYECTO (PEF): *(A, B) (Sólo debe ser completado para la carrera de Educ. Física)*

CARGA HORARIA SEMANAL SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS: 10 hs

CARGA HORARIA TOTAL: 160hs

REGIMEN: *Cuatrimestral*

CUATRIMESTRE: *Primer cuatrimestre*

EQUIPO DE CATEDRA *(completo):*

| | | | |
|---------------------|--------------------|---------------------|-------|
| Apellido y Nombres: | Dr. Diego Libkind | Cargo y Dedicación: | PAD-3 |
| | Dra. Nadal Marcela | Cargo y Dedicación: | JTP-3 |
| | Dr. Martín Moliné | Cargo y Dedicación: | PAD-2 |
| | Variña Vidal | Cargo y Dedicación: | AYS |

ASIGNATURAS CORRELATIVAS:

- PARA CURSAR: *(Especificar si la exigencia es tener Cursado Aprobado o Final Aprobado):* Genética cursada
 - PARA RENDIR EXAMEN FINAL: Genética Aprobada
-

1. FUNDAMENTACION:

Los conocimientos actuales en el área de la **MICROBIOLOGÍA** y las diversas disciplinas que la enriquecen (bioquímica, biología celular y molecular, genética) y el contenido amplio que esta disciplina incluye (como por ejemplo: bacteriología, virología, micología, inmunología, microbiología de los alimentos, microbiología industrial, microbiología clínica, microbiología veterinaria, ecología microbiana y biotecnología) ameritan el estudio sistemático de temas generales de microbiología. Todos son aspectos imprescindibles en la organización curricular de los Planes de Estudio de la Licenciatura en Ciencias Biológicas del CRUB. Esta materia abarca el estudio del mundo microbiano, incluyendo el del metabolismo, de la estructura celular y de la organización poblacional; con énfasis en los métodos de trabajo experimental y en las técnicas de laboratorio específicas. También incluye la actualización de los conocimientos sobre ecología e interacciones microbianas que tienen lugar tanto en ambientes naturales como de experimentación en condiciones controladas. Tiene como propósitos abordar los conceptos generales de la microbiología que permitan poner en contexto los conocimientos actuales y futuros que esta ciencia aporta. Brindar los elementos necesarios vinculados con el funcionamiento de los microorganismos, interpretando el medio como un fuerte condicionante del desarrollo de los microorganismos. Propiciar el desarrollo de nuevas habilidades y estrategias orientadas al trabajo en experimental.

2. OBJETIVOS:

Posibilitar el acceso al conocimiento y a las herramientas experimentales necesarias que faciliten la apropiación de los conocimientos disciplinares del mundo microbiano y sus relaciones con otros seres vivos y los ecosistemas

Objetivos específicos

- Introducir a los alumnos en los conceptos del mundo microbiano y en su relación con los otros campos del saber.
- Profundizar aspectos conceptuales de las bases bioquímicas y genéticas, a nivel celular y poblacional, que hacen al funcionamiento de los microorganismos, facilitando el estudio de los microorganismos y sus relaciones con el ambiente.
- Establecer conceptos que faciliten la comprensión entre los aspectos conceptuales básicos (antes citados) y la utilización de métodos experimentales empleados en el aislamiento, cultivo, caracterización e identificación y funcionamiento de los microorganismos.
- Poner al alcance de los alumnos las estrategias, normas y procedimientos de control y manejo de cultivos microbianos en condiciones experimentales, a fin de favorecer la los procesos reflexivos que le permitan profundizar su abordaje y comprensión
- Sentar las bases necesarias de la valoración en el uso de los cultivos microbianos en diferentes niveles de experimentación y de diagnóstico, necesarios para el desarrollo profesional
- Establecer el marco teórico-práctico de la conservación y el mejoramiento del recurso genético microbiano y de la tecnología microbiana.
- Promover el desarrollo conceptual de la ética y la bioseguridad en el trabajo con células, productos y/o cultivos microbianos.

CONTENIDOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS:

Historia y alcances de la Microbiología. La naturaleza del mundo microbiano. El estudio de la estructura microbiana. Microscopía y preparación de las muestras. La célula microbiana. Nutrición de los microorganismos. Metabolismo microbiano. Energía y enzimas. La generación de la energía. Uso de la energía en biosíntesis. Regulación enzimática y génica. Cultivo de microorganismos. Teoría cinética del crecimiento microbiano. El control de los microorganismos por medio de agentes físicos y químicos. Los virus. Introducción y características generales. Virus de procariontes y de eucariontes. Introducción a la Biología Molecular de los microorganismos. Plásmidos. Recombinación. Ingeniería genética. Tecnología del ADN recombinante. Taxonomía y filogenia microbianas. Principales grupos taxonómicos: relaciones filogenéticas y métodos de estudio. Nociones básicas de epidemiología.

3. CONTENIDO PROGRAMA ANALÍTICO: *(Descripción ampliada y agrupada por núcleos temáticos, de los contenidos mínimos, expresados en el punto anterior)*

UNIDADES:

Unidad 1. La Historia y los alcances de la Microbiología. La naturaleza del mundo microbiano. Microscopía. Desarrollo de la Microbiología. Grupos principales de microorganismos y disciplinas microbiológicas. El descubrimiento de los microorganismos. Teoría de la generación espontánea. Descubrimiento de los microorganismos relacionados con las enfermedades, con la modificación de la materia y con la producción de bienes y servicios al hombre. Influencia del desarrollo tecnológico del SXX sobre los avances en Microbiología. Principales grupos de microorganismos. Alcances y relevancia de la Microbiología.

Unidad 2. Microscopía. El microscopio óptico: campo claro, campo oscuro, contraste de fases, fluorescencia. Microscopio con focal, microscopio electrónico de barrido y de transmisión. Preparación, fijación y tinción.

Unidad 3. Estructuras celulares microbianas particulares. Las paredes celulares procarióticas. Pared de la célula Gram positiva y de la Gram negativa. Fundamento de la coloración de Gram. Componentes externos a la pared celular: cápsula; capas mucosas y capas-S; pili y fimbriae, flagelo. Motilidad. Quimiotaxis. Endospora bacteriana. Modelos procariotas. Organización de las comunidades microbianas: colonización, adhesión, "biofilms" y capas microbianas.

Unidad 4. La nutrición y el crecimiento de los microorganismos. Requerimientos y tipos nutricionales Carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, fósforo y azufre. Autótrofo y heterótrofo. Factores de crecimiento. Incorporación de nutrientes a la célula: difusión facilitada, transporte activo y pasivo, translocación de grupos, Sideróforos. Factores que influyen en el crecimiento microbiano: solutos y actividad de agua, pH, temperatura, [oxígeno], presión, radiación. Medios de cultivo: medios sintéticos o definidos; medios complejos; ejemplos. Cultivos puros. Métodos de siembra y aislamiento.

Unidad 5. El crecimiento y control de los microorganismos. Concepto de crecimiento poblacional. La curva y medición del crecimiento microbiano: número de células, masa celular, cinética de metabolitos. Rendimiento de biomasa y efecto de un nutriente limitante. Tiempo de generación y velocidad de crecimiento específico. Control de los microorganismos: esterilización, desinfección y asepsia. Modelo de muerte microbiana. El uso de agentes físicos en el control del crecimiento microbiano: calor, filtración, radiación. El uso de agentes

químicos en el control del crecimiento microbiano: fenoles, alcoholes, halógenos, metales pesados, compuestos de amonio cuaternario, aldehidos, gases esterilizantes. Evaluación del efecto de los agentes antimicrobianos. Factores que influyen en la efectividad de los mismos.

Unidad 6: Metabolismos microbianos particulares. Respiración aeróbica vs. Respiración anaeróbica y fermentación. Fotosíntesis en bacterias verdes y púrpuras. Asimilación de P, S y N inorgánicos; fijación de nitrógeno. Reacciones anapleróticas.

Unidad 7. Los microorganismos en los ecosistemas y las asociaciones entre los microorganismos. Los microorganismos y su relación con los ciclos biogeoquímicos: ciclo del C; ciclo del N; ciclo del S, otros ciclos. Los microorganismos en el suelo: Suelo no-rizosférico, rizósfera y filósfera. Materia orgánica y fertilidad. Intervención de los microorganismos en la formación y la degradación del suelo. Acumulación y recuperación de metales. Técnicas de muestreo y estudio de los microorganismos del suelo. Comensalismo, mutualismo (simbiosis), parasitismo. Importancia de las simbiosis. Asociaciones de los microorganismos con plantas: rizobios, actinorrizas, micorrizas, endófitos y bacterias colaboradoras. Asociaciones con otros seres vivos. Fijadores biológicos de nitrógeno de vida libre. Aerobiología y Exobiología. Microorganismos de ambientes extremos. Técnicas de muestreo y estudio. Metagenómica.

Unidad 8: Interacciones microbianas con el hombre. Microbiota normal, patógena. Relación entre el hospedador y el microorganismo. Distribución de la microbiota normal en el humano. Factores y regulación de la virulencia (adhesión, movilidad, resistencia, cápsula, toxinas, etc). Conceptos de inmunología, inmunogenicidad y antigenicidad. Antígenos y anticuerpos. Enfermedades infecciosas causadas por bacterias. Relaciones de los microorganismos con la salud humana.

Unidad 9. La microbiología de agua y de los alimentos, en relación con la salud humana. Microorganismos de aguas de consumo humano. Indicadores y patógenos. Tratamiento de efluentes líquidos. Enfermedades infecciosas humanas transmitidas por agua. Microorganismos alterantes de los alimentos y bebidas. Factores que condicionan la microbiota en materias primas, procesos y productos elaborados. Métodos de conservación y procesamiento de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Unidad 10 Los virus. Introducción y características generales. Virus de procariontes y de eucariotes. Virología como disciplina. Propiedades generales de los virus. El cultivo. La estructura de los virus: tamaño, propiedades estructurales generales, cápsides, ácidos nucleicos, cubiertas y enzimas virales. Modelos más comunes de virus de procariontes y de eucariotes. Relaciones con enfermedades humanas y otros seres vivos

Unidad 11. Taxonomía y filogenia microbianas. Principales grupos taxonómicos. Relaciones filogenéticas. Diversidad microbiana. Rangos taxonómicos. Sistemas de clasificación. Principales características empleadas en la clasificación taxonómica: clásicas; moleculares. Filogenómica. Principales propuestas de orden taxonómico y filogenético (Whitaker, Woese). Clasificación de las bacterias según el Manual de Bergey.

4. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y DE CONSULTA:

- Alberts B., Bray D., Hopkin K., Johnson A., Lewis J., Raff M., Roberts K., Walter P. D. 2006. *Introducción a la Biología Celular*. 2º Ed. Editorial Médica Panamericana, Bs.As. 740 pp. BIBLIOTECA
- Alberts B., Johnson A., Lewis J., Raff M., Roberts K., Walter P. *Biología Molecular de la Célula*. 2004. 4º Ed. Ediciones Omega. Barcelona, España. 1463 pp. BIBLIOTECA CRUB
- Atlas R.M. y Bartha R. 2002. *Ecología microbiana y microbiología ambiental*, 4ª Ed. Addison Wesley. Madrid. 677 pp. MABB (biblioteca del laboratorio de Microbiología Aplicada y Biotecnología)
- Balows A., Trüper H., Dworkin M., Harder W. y Schleifer K Eds. 1992. *The Prokaryotes*. 2º Ed. Vol I, II, III, IV. Editorial Springer, N.Y. 4126 pp. . MABB
- Carpenter, P. L. *Microbiología*. 4º Ed. 1979. Editorial Interamericana, México. 518 pp. BIBLIOTECA CRUB
- Collins, C. H. *Métodos Microbiológicos*. 1969. 2º Ed. Editorial Acribia. España. 410 pp. BIBLIOTECA CRUB
- Curtis H. y Barnes A. 1996. *Invitación a la Biología*. 5ºEd. Editorial Panamericana. BIBLIOTECA CRUB
- Curtis H., Barnes N. Schnek A. y Flores G. 2000. *Biología*. 6ª Ed. Editorial Panamericana. 1496 pp. MABB
- Davis B., Dulbecco R., Eisen H., Ginsberg H. y Wood W. 1978. *Tratado de Microbiología*. 2º Ed. Editorial Salvat. Barcelona. 1559 pp. BIBLIOTECA CRUB
- De Robertis E.D.P. y E.M.F.De Robertis, 1995. *Biología Celular y Molecular*. 11º Ed. Editorial "El Ateneo". Bs. As. BIBLIOTECA CRUB
- Demain A. L. y Solomon N. A., Eds. 1986. *Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology*. American Society for Microbiology, Washington D C. 466 pp. MABB
- Holt, J. Ed. 1977. *The Shorter Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 8ª Edición. Editorial William y Wilkins. Baltimore. 356 pp. MABB
- Hurst C.J., Knudsen G.R., Melnerney M., Stetzenbach L. y Walter M. 1997. *Manual of Environmental Microbiology*. ASM Press, Washington. 894 pp.
- Kurtzman C. y Fell J Eds. 2011. *The yeasts a taxonomic study*. 5th Edition. Elsevier, Amsterdam. 1055 pp. Biblioteca MABB, pdf
- Madigan M.T., Martinko J.M. y Parker J. 2004. *Brock. Biología de los Microorganismos*. 10ª Ed. Pearson Education S.A. Madrid. 1001 pp. MABB
- Murray P., Baron E., Pfaller M., Tenover F., Tenover R. 1999. *Manual of Clinical Microbiology*. 7ª Edición, ASM Press. Washginton DC. 1773 pp. MABB
- Prescott L., Harley J. y Klein D. Eds. 1999. *Microbiology*. 4º Eds. MacGraw Hill Publishers. 969 pp. BIBLIOTECA CRUB
- Rosa C. y Péter G., Eds. 2006. *Biodiversity and Ecophysiology of yeasts*. Springer Verlag. Heidelberg. 580 pp. MABB
- Wolf K., Ed. 1996. *Nonconventional yeasts in Biotechnology. A Handbook*. Springer, Berlin. 617 pp. MABB

5. PROPUESTA METODOLOGICA:

Clases teóricas, teórico-prácticas y trabajos prácticos experimentales con informes temáticos. Seminarios orales de los alumnos con informe escrito. Seminarios de especialistas invitados. Dos parciales y sus recuperatorios (incluyen diversas modalidades de evaluación).

6. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACION:

ALUMNOS REGULARES: ver tabla adjunta

ALUMNOS PROMOCIONALES: ver tabla adjunta

ALUMNOS LIBRES: Según ord 273/18.

| CONDICION | REGULAR | PROMOCIONAL |
|--|---|---|
| Clases teóricas | AS: No obligatoria | AS: No obligatoria |
| Clases de consulta | Sin restricción, acordar en forma personal o con formato electrónico | Sin restricción, acordar en forma personal o con formato electrónico |
| Clases prácticas/teórico-prácticas | AS 80% y AP: 70 %, (Aprobación con 6 o más de 6 c/u). AP del 100% de informes | AS y AP: 90% (Aprobación con 8 o más de 8 c/u) AP del 100% de informes |
| Seminarios de los otros alumnos y especialistas | AS 80% de los seminarios. | AS 90% del total de los seminarios. |
| Seminarios individual (de cada alumno) | Cada alumno debe aprobar la exposición y el informe de su seminario individual (o su recuperatorio) | Cada alumno debe aprobar la exposición y el informe del seminario individual propio |
| Exámenes parciales o sus respectivos recuperatorios (para alumnos regular) | AP 100% aprobación con 4 o más de 4 c/u | AP en primer instancia: 100 % con 8 o más de 8 c/u. (No existe el recuperatorio) |
| Examen final | SI | NO |

7. DISTRIBUCIÓN HORARIA: *(discriminada en teóricos y prácticos)*

Teórico y seminarios: Martes 9 a 12 hs y Viernes de 9 a 12, Prácticos: Miércoles de 12 a 16hs.

8. CRONOGRAMA TENTATIVO:

| SEMANAS Lunes a viernes | TEORICO | PRACTICO | TEORICO |
|--|----------------|---|----------------|
| 1° Semana | FERIADO | U1 | U1 |
| 2° Semana | U1 | - | U2 |
| 3° Semana | U2 | TP1 Bioseguridad (P) | U2 |
| 4° Semana | U3 | TP 2a Esterilización lavado y medios de cultivo (P) | U3 |
| 5° Semana | FERIADO | TP2 Siembra. Microorganismos de suelo (P) | U4 |
| 6° Semana | U4 | TP 3 Recuento y grupos funcionales (P) | U5 |
| 7° Semana | U5 | Aislamiento y cultivo puro (P) | FERIADO |
| 8° Semana | U6 | TP 4 Morfología y tinción (P) | U7 |

| | | | |
|------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------|
| 9° Semana | U7 | FERIADO | FERIADO |
| 10° Semana | U8 | 1° PARCIAL (P), Unidad 1 a 7, TP 1-4 | U8 |
| 11° Semana | U9 | TP 5 Pruebas bioquímicas (P) | U9 |
| 12° Semana | Semana de mayo | | |
| 13° Semana | Recuperatorio Parcial | TP6 L Micorrizas y PGPR (P) | U10 |
| 14° Semana | CONSULTA SEMINARIOS | TP7 L PCR gel PCR ITS (P) | U11 |
| 15° Semana | U11 | TP 8 Secuencias | Seminarios Alumnos |
| 16° Semana | Seminarios Alumnos | Salida | 2° PARCIAL |

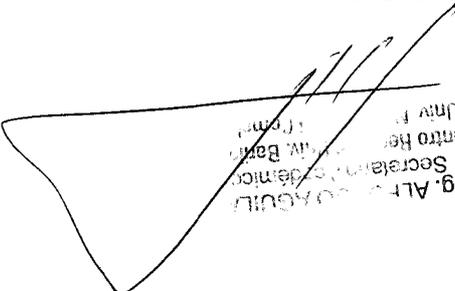

 Diego Urbina
 (Firma del docente a cargo)

DOCENTE A CARGO


 Martín Moliné
 (Firma de la dirección o delegación departamental)

CONFORMIDAD DEL DEPARTAMENTO

CONFORMIDAD SECRETARIA ACADEMICA
 CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO BARILOCHE


 Mg. ALFONSO AGUILAR
 Secretario Académico
 Centro Regional Univ. Bariloche
 Univ. Nacional del Com.

Mg. ALFONSO AGUILAR
 Secretario Académico
 Centro Regional Univ. Bariloche
 Univ. Nacional del Com.