

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42025 BIOLOGÍA

Grupo 1

### Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Formación básica

### Créditos ECTS

9 ECTS

### Competencias que contribuye a desarrollar

Se abordarán, de forma global, las competencias generales (G1 a G27) y particularmente se procurará el cumplimiento de:

G3. Ser capaz de analizar y sintetizar

G12. Trabajar en equipo

G15. Demostrar un razonamiento crítico

Competencias específicas:

B8: Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal aplicados a la enología

### Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Conocer los principios básicos de los seres vivos y sus ciclos biológicos.
- Comprender y reconocer la estructura y el funcionamiento de las plantas
- Alcanzar conocimientos básicos sobre el desarrollo y organización estructural de los animales.
- Desarrollar la capacidad de análisis en la experimentación de procesos biológicos.
- Adquirir destreza en técnicas de preparación y observación de estructuras biológicas.
- Establecer la importancia de la aplicación de los conocimientos adquiridos en el funcionamiento de los sistemas naturales y agrícolas

### Contenidos

I. Introducción: conocer las características generales de la vida y las teorías unificadoras de la biología.

II. La célula: conocer la organización celular, y entender la transcendencia de la reproducción como fuente primordial de variabilidad y a su vez sostén de la evolución.

III. Diversidad de los seres vivos: clasificación y evolución. Conocer los diferentes grupos de seres vivos desde formas acelulares hasta los grupos animales y vegetales más complejos.

IV. Histología y fisiología animal: conocer los principales tejidos animales, y su disposición en los órganos. Estudiar la fisiología de la nutrición, comparándola desde los grupos animales más simples a los más evolucionados.

V. Histología vegetal: se estudian los tejidos meristemáticos y adultos en las plantas.

VI. Anatomía y morfología vegetal: se estudia la organización interna de los diferentes órganos vegetales, resaltando la diferente disposición de tejidos en órganos de crecimiento primario y secundario.

VII. Fisiología vegetal: se aborda el funcionamiento de las plantas en relación con la nutrición, el crecimiento y el desarrollo de las mismas.

Prácticas de Laboratorio: aprendizaje de manejo de técnicas de microscopía, observación de orgánulos vegetales, reconocimiento de seres vivos de diferentes niveles de organización, reconocimiento de tejidos vegetales y animales, anatomía vegetal y ensayos de fisiología vegetal.

### Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Presencial

- Clases teóricas expositivas con participación de los estudiantes.
- Seminarios para la puesta en común de conceptos clave.
- Clases prácticas en laboratorio: aprendizaje de manejo de técnicas de microscopía, observación de orgánulos celulares, reconocimiento de seres vivos de diferentes niveles de organización, observación de tejidos animales y vegetales, identificación de cortes transversales de diferentes órganos vegetales, y ensayos de fisiología vegetal.

No presencial

- Estudio y trabajo autónomo

## Criterios y sistemas de evaluación

### INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Teoría

65%

Preguntas cortas y de desarrollo. Se supera con nota igual o mayor que 5,0. Dos exámenes parciales liberatorios: primer parcial y segundo parcial.

Prácticas

35%

Preguntas cortas y de desarrollo. Se supera con nota igual o mayor que 5,0.

Nota importante:

- Para el cálculo de la nota final se ha de aprobar independientemente teoría y prácticas, no hay compensables.
- Los aprobados parciales de teoría y prácticas se guardarán hasta la convocatoria extraordinaria de julio, no para el curso siguiente.

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Se cuenta con los siguientes recursos:

- Aula con medios audiovisuales.
- Plataforma Moodle.
- Laboratorio de Biología con video proyector, pizarra, dotado de 10 puestos con microscopios y estereomicroscopios, autoclave, espectrofotómetro, cámaras de crecimiento, material de histología vegetal, colorantes y reactivos, además del material fungible necesario como portaobjetos, cubreobjetos, placas petri, pipetas, etc.
  - Colecciones de preparaciones permanentes de histología vegetal y animal.
  - Colecciones de frutos.
  - Guión de prácticas.
  - Biblioteca del Campus de la Yutera y Biblioteca del área de Botánica.

Tutorías:

<http://www.uva.es/export/sites/uva/2.docencia/2.01.grados/2.01.02.ofertaformativagrados/2.01.02.01.alfabetica/Grado-en-Enologia/> y pinchar en tutorías

o también:

[www.uva.es](http://www.uva.es)>Grados o Masteres>Título correspondiente>Tutorías

## Calendario y horario

Calendario de exámenes: <http://www5.uva.es/etsiiaa/?p=633>

Horario de clases: <http://www5.uva.es/etsiiaa/?p=632>

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teóricas

30

Estudio y trabajo autónomo individual

135

Seminarios

15

Prácticas de aula

15

Total presencial  
90

Total no presencial  
135

### Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Dr. Baudilio Herrero Villacorta, Profesor Titular de Universidad por oposición, coordinador de la asignatura.  
Investigación en: Etnobotánica y caracterización agronómica de plantas aromáticas.

Algunas publicaciones recientes:

Cristóbal M.D., Herrero B. (2016). Genetic characterization of Spanish lentil landraces (*Lens culinaris* Medik.) by biochemical markers. *Indian Journal of Agricultural Research* 50(3): 214-219.

Pascual J.C., Herrero B., Herrero E. (2016). Plantas de uso tradicional en el Cerrato palentino. Náyade Editorial, Valladolid.

Méndez-Tovar I., Novak J., Sponza S., Herrero B., Asensio-S-Manzanera M.C. (2016). Variability in essential oil composition of wild populations of Labiatae species collected in Spain. *Industrial Crops and Products* 79: 18-28.

Dra. Felisa Santiago Ibarlucea, profesora de prácticas en el segundo cuatrimestre

Profesora Titular de Escuela Universitaria. Investigación en restauración ecológica de escombreras de minas de carbón.

Algunas publicaciones recientes:

Santiago Ibarlucea N.F., Fernández Aláez M., Fernández Aláez C. 2005. Clasificación de las lagunas asociadas al Canal de Castilla (Palencia) basada en la presencia de macrófitos acuáticos y emergentes. *Limnetica* 24(2): 145–154.

Del Pozo R., Fernández Aláez C., Fernández Aláez M., Santiago N.F. 2011. Assessment of eutrophication effects on charophytes in Mediterranean ponds (North-Western Spain). *Fundm. Appl. Limnol.* 178(3): 257-264.

Participación como experta (apartado de Macrófitos) en la elaboración del "Catálogo y claves de identificación de organismos utilizados como elementos de calidad en las redes de control del estado ecológico". 2012. Editado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid.

### Idioma en que se imparte

Español