

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Asignatura	MICROBIOLOGÍA		
Materia	MICROBIOLOGÍA		
Módulo	COMÚN		
Titulación	GRADO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS Y GRADO EN ENOLOGÍA		
Plan	613	Código	42034
Periodo de impartición	1 ^{er} cuatrimestre	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Segundo
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Violeta Ruipérez Prádanos		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	violeta.ruiperez@uva.es		
Departamento	Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y Salud pública, Medicina legal y Forense		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La microbiología ejerce un papel importante en la elaboración y conservación de los vinos y otros derivados de la vid. El enólogo debe consolidar su formación en esta disciplina y adquirir los conocimientos necesarios para identificar los procesos microbiológicos que se desarrollan durante el proceso de vinificación. Asimismo, resulta imprescindible para los futuros profesionales del sector la adquisición de destrezas y metodología necesarias en el manejo de microorganismos.

Esta asignatura, impartida en segundo curso del Grado en Industrias Agrarias y Alimentarias y Grado en Enología, aporta los conocimientos básicos requeridos para la comprensión y seguimiento de varias asignaturas que se imparten posteriormente, donde la aplicación y conocimiento de los procesos microbiológicos durante la vinificación es fundamental.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura se relaciona con varias materias impartidas en el plan de estudios, entre las que destacan las asignaturas de Biología y Bioquímica, impartidas en el primer curso y las relacionadas con microbiología enológica que se imparten en todos los cursos del grado.

Esta asignatura es imprescindible para adquirir los conocimientos necesarios para superar las asignaturas de Bioquímica y Microbiología Enológicas impartidas en segundo y tercer curso. Asimismo, resulta fundamental para el desarrollo de la asignatura de Prácticas Integradas de Enología, donde el seguimiento microbiológico del proceso de vinificación se realiza durante todo el desarrollo de la asignatura.

Los competencias y conocimientos adquiridos se aplicarán a todas las asignaturas obligatorias en la que se llevan a cabo procesos de vinificación en bodega, así como la realización de Prácticas en Empresa Vitivinícola.

1.3 Prerrequisitos

Se recomienda revisar los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Biología y Bioquímica impartidas en el primer curso de este grado.



2. Competencias

2.1 Generales

La asignatura contribuye al desarrollo de todas las competencias generales del título G1-G27, con especial relevancia a las siguientes:

- G2 Saber y aplicar los conocimientos en la práctica.
- G3 Ser capaz de analizar y sintetizar.
- G12 Trabajar en equipo.
- G15 Demostrar un razonamiento crítico.

2.2 Específicas

Esta asignatura contribuye a desarrollar las competencias específicas:

- E10 Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.



3. Objetivos

Esta asignatura pretende que el alumno adquiera conocimientos básicos sobre los distintos tipos de microorganismos, profundizando en los principales microorganismos de importancia en la industria alimentaria.

El alumno sabrá/comprenderá:

- El desarrollo histórico de la microbiología y la ubicación de los microorganismos en el mundo vivo.
- Las características generales de los procariotas y eucariotas y los métodos de observación.
- Los principios de nutrición, cultivo y metabolismo microbianos.
- La influencia de los factores medioambientales en el crecimiento de los microorganismos.
- Los agentes físicos y químicos más utilizados en el control del crecimiento de los microorganismos.
- Los fundamentos de biología molecular y genética microbiana aplicados a los microorganismos.
- Aplicaciones en microbiología industrial y alimentaria.

El alumno será capaz de:

- Adquirir y desarrollar las habilidades manuales necesarias para el correcto manejo de los materiales e instrumental propios de la microbiología.
- Conocer y aplicar las técnicas microbiológicas básicas propias del laboratorio de microbiología con especial atención a las técnicas de asepsia, esterilización, cultivo y aislamiento de microorganismos, tinción, visualización e identificación de los tipos básicos de microorganismos.
- Ser capaz de detectar los errores de planteamiento o procedimiento cometidos durante el trabajo en el laboratorio, y discernir el alcance que sobre los resultados tendrán los fallos cometidos.
- Conocer y saber manejar las fuentes documentales de todo tipo sobre microbiología, con especial atención a los textos básicos de amplia aceptación internacional y también a las fuentes accesibles mediante redes informáticas.



4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: Introducción a la microbiología

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

El estudio del desarrollo histórico de la microbiología y la ubicación de los microorganismos en el mundo vivo es el primer paso para entender la importancia de adquirir conocimientos y habilidades microbiológicas para su aplicación en enología. Por otro lado, es necesario tener información sobre las características de los microorganismos y las técnicas disponibles para su visualización e identificación para su correcta aplicación y detección.

b. Objetivos de aprendizaje

El alumno sabrá/comprenderá el desarrollo histórico de la microbiología y conceptos básicos sobre la estructura de procariontes y eucariontes.

El alumno adquirirá conocimiento de las técnicas microbiológicas básicas de visualización e identificación de microorganismos.

El alumno desarrollará las habilidades manuales necesarias para el correcto manejo de los materiales e instrumental propios de la microbiología. Asimismo, dominará la visualización e identificación de los tipos básicos de microorganismos.

c. Contenidos

Tema 1. Historia de la microbiología.

- Desarrollo histórico de la microbiología.
- Microbiología en la actualidad.
- Relevancia y futuro de la microbiología.

Tema 2. Estructura de procariontes y eucariontes.

- Química de los componentes celulares: polisacáridos, lípidos, ácidos nucleicos y proteínas.
- Estructuras celulares de procariontes.
- Estructuras celulares eucariontes.

Tema 3. Observación de los microorganismos.

- Fundamentos de microscopía óptica.
- Preparación y tinción de muestras.
- Microscopía electrónica y otras técnicas de microscopía.

d. Métodos docentes

- Lección magistral participativa.
Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura por el profesor. Se fomentará la participación activa de los estudiantes.



- Prácticas de laboratorio.
Prácticas relacionadas con los contenidos teóricos donde se fomentará la adquisición de destrezas y habilidades en microbiología y la discusión de los resultados obtenidos.

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de todo el cuatrimestre, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, actividades y prácticas que ayudarán a la adquisición de los conocimientos. El plan de trabajo se detallará al inicio del curso, si bien este se irá adaptando a la evolución del curso para la consecución de los objetivos de aprendizaje marcados.

f. Evaluación

Ver apartado 7.

g. Bibliografía básica

- Prescott, Harley y Klein. Microbiología (7ª edición). S.A. McGraw-Hill-Interamericana de España. 2008.
- Martinko et al. Brook. Biología de los Microorganismos (12ª edición). Editorial Addison-Wesley. 2009.
- Nelson & Cox. Lehninger. Principios de Bioquímica (6ª edición). Editorial Omega. 2014.
- Pascal Ribereau-Gayon et al. Tratado de enología (Vol. 1 y 2). Editorial Hemisferio Sur. 2003.
- Suárez Lepe e Iñigo Leal. Microbiología enológica. Ed. Mundi-Prensa 2004.
- Fugelsang & Edwards. Wine Microbiology. Editorial Springer. 2007.

h. Bibliografía complementaria

Todo tipo de revistas enológicas y científicas relativas fundamentalmente a la microbiología tanto en formato papel como electrónico.

i. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Campus Virtual.
- Laboratorio de microbiología.

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,2	Semanas 1 a 3



Bloque 2: Nutrición, crecimiento y metabolismo microbianos

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

En este bloque se muestra la importancia de las condiciones ambientales o de cultivo en laboratorio para el desarrollo de los microorganismos. Para entender esto, se necesita conocer las necesidades nutricionales de los diferentes microorganismos, sus condiciones de crecimiento y su metabolismo. Esto permitirá al enólogo comprender y aplicar las medidas necesarias en bodega para el desarrollo de un proceso fermentativo adecuado, así como detectar y/o prevenir posibles contaminaciones microbianas.

b. Objetivos de aprendizaje

En esta parte de la asignatura se intentará que el alumno adquiera conocimiento sobre el crecimiento, nutrición y metabolismo microbianos.

El alumno sabrá/comprenderá la cinética del crecimiento microbiano y también conocerá los principios de nutrición y metabolismo microbianos y la influencia de los factores fisicoquímicos sobre el crecimiento.

El alumno adquirirá conocimiento de las técnicas microbiológicas básicas propias del laboratorio de Microbiología con especial atención a las técnicas de asepsia, esterilización, cultivo y aislamiento de microorganismos.

El alumno desarrollará las habilidades manuales necesarias para el correcto cultivo y aislamiento microbiano.

c. Contenidos

Tema 4. Nutrición, crecimiento y control microbianos.

- Nutrición: nutrición microbiana, medios de cultivo, aislamiento de cultivos puros.
- Crecimiento microbiano: curva de crecimiento, medida del crecimiento, factores que afectan al crecimiento (temperatura, pH, efectos osmóticos y oxígeno).
- Control microbiano: métodos de control microbiano, control de microorganismos en laboratorios.

Tema 5. Metabolismo microbiano.

- Energía, enzimas y regulación.
- Catabolismo y anabolismo.

d. Métodos docentes

- Lección magistral participativa.
Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura por el profesor. Se fomentará la participación activa de los estudiantes.
- Prácticas de aula.
Resolución de supuestos prácticos en el aula con el objetivo de aplicar y reforzar los conocimientos adquiridos en teoría.



- Prácticas de laboratorio.
Prácticas relacionadas con los contenidos teóricos donde se fomentará la adquisición de destrezas y habilidades en microbiología y la discusión de los resultados obtenidos.

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de todo el cuatrimestre, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, actividades y prácticas que ayudarán a la adquisición de los conocimientos. El plan de trabajo se detallará al inicio del curso, si bien este se irá adaptando a la evolución del curso para la consecución de los objetivos de aprendizaje marcados.

f. Evaluación

Ver apartado 7.

g. Bibliografía básica

- Prescott, Harley y Klein. Microbiología (7ª edición). S.A. McGraw-Hill-Interamericana de España. 2008.
- Martinko et al. Brook. Biología de los Microorganismos (12ª edición). Editorial Addison-Wesley. 2009.
- Nelson & Cox. Lehninger : Principios de Bioquímica (6ª edición). Editorial Omega. 2014.
- Pascal Ribereau-Gayon et al. Tratado de enología (Vol. 1 y 2). Editorial Hemisferio Sur. 2003.
- Suárez Lepe e Iñigo Leal. Microbiología enológica. Ed. Mundi-Prensa 2004.
- Fugelsang & Edwards. Wine Microbiology. Editorial Springer. 2007.

h. Bibliografía complementaria

Todo tipo de revistas enológicas y científicas relativas fundamentalmente a la microbiología tanto en formato papel como electrónico.

i. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Campus Virtual.
- Laboratorio de microbiología.

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,6	Semanas 4 a 7



Bloque 3: Biología molecular y genética microbiana

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

La aplicación de la biología molecular y genética en microbiología ha supuesto un avance en el desarrollo de herramientas para la mejora y control de los procesos microbiológicos durante la vinificación. En este bloque se pretende acercar al alumno a los conocimientos básicos en estos campos y su aplicación en enología.

b. Objetivos de aprendizaje

El alumno adquirirá conocimientos de los fundamentos de biología molecular y genética microbiana.

c. Contenidos

Tema 6. Fundamentos de biología molecular.

- DNA, genes y expresión génica.
- Técnicas de biología molecular.

Tema 7. Fundamentos de genética microbiana.

- Mecanismos de variación genética.
- Microorganismos genéticamente modificados.

d. Métodos docentes

- Lección magistral participativa.
Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura por el profesor. Se fomentará la participación activa de los estudiantes.
- Prácticas de aula.
Resolución de supuestos prácticos en el aula con el objetivo de aplicar y reforzar los conocimientos adquiridos en teoría.
- Prácticas de laboratorio.
Prácticas relacionadas con los contenidos teóricos donde se fomentará la adquisición de destrezas y habilidades en microbiología y la discusión de los resultados obtenidos.

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de todo el cuatrimestre, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, actividades y prácticas que ayudarán a la adquisición de los conocimientos. El plan de trabajo se detallará al inicio del curso, si bien este se irá adaptando a la evolución del curso para la consecución de los objetivos de aprendizaje marcados.

f. Evaluación

Ver apartado 7.



g. Bibliografía básica

- Prescott, Harley y Klein. Microbiología (7ª edición). S.A. McGraw-Hill-Interamericana de España. 2008.
- Martinko et al. Brook. Biología de los Microorganismos (12ª edición). Editorial Addison-Wesley. 2009.
- Nelson & Cox. Lehninger : Principios de Bioquímica (6ª edición). Editorial Omega. 2014.
- Pascal Ribereau-Gayon et al. Tratado de enología (Vol. 1 y 2). Editorial Hemisferio Sur. 2003.
- Suárez Lepe e Iñigo Leal. Microbiología enológica. Ed. Mundi-Prensa 2004.
- Fugelsang & Edwards. Wine Microbiology. Editorial Springer. 2007.

h. Bibliografía complementaria

Todo tipo de revistas enológicas y científicas relativas fundamentalmente a la microbiología tanto en formato papel como electrónico.

i. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Campus Virtual.
- Laboratorio de microbiología.

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,8	Semanas 8 y 9



Bloque 4: Taxonomía, diversidad y ecología microbiana

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

La clasificación microbiana es una herramienta cuya aplicación nos permite diferenciar o agrupar los microorganismos en función de unas características comunes, lo que facilitará el estudio de los diferentes microorganismos vínicos.

Por otro lado, el conocimiento de las interrelaciones entre los microorganismos y el medio ambiente es importante para poder mantener una microbiota adecuada en la materia prima que posteriormente influya positivamente en el proceso de vinificación.

b. Objetivos de aprendizaje

El alumno adquirirá conceptos básicos sobre los distintos tipos de microorganismos y su clasificación taxonómica. Profundizará en el conocimiento de bacterias vínicas y hongos. También conocerá las interrelaciones entre los microorganismos y el medio ambiente.

c. Contenidos

Tema 8. Clasificación de los microorganismos.

- Clasificación taxonómica de los microorganismos.
- Bacterias.
- Hongos.

Tema 9. Ecología microbiana.

- Introducción a la ecología.
- Influencia del suelo.
- Interacciones microbianas.

d. Métodos docentes

- Lección magistral participativa.
Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura por el profesor. Se fomentará la participación activa de los estudiantes.
- Prácticas de aula.
Resolución de supuestos prácticos en el aula con el objetivo de aplicar y reforzar los conocimientos adquiridos en teoría.
- Prácticas de laboratorio.
Prácticas relacionadas con los contenidos teóricos donde se fomentará la adquisición de destrezas y habilidades en microbiología y la discusión de los resultados obtenidos.



e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de todo el cuatrimestre, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, actividades y prácticas que ayudarán a la adquisición de los conocimientos. El plan de trabajo se detallará al inicio del curso, si bien este se irá adaptando a la evolución del curso para la consecución de los objetivos de aprendizaje marcados.

f. Evaluación

Ver apartado 7.

g. Bibliografía básica

- Prescott, Harley y Klein. Microbiología (7ª edición). S.A. McGraw-Hill-Interamericana de España. 2008.
- Martinko et al. Brook. Biología de los Microorganismos (12ª edición). Editorial Addison-Wesley. 2009.
- Nelson & Cox. Lehninger : Principios de Bioquímica (6ª edición). Editorial Omega. 2014.
- Pascal Ribereau-Gayon et al. Tratado de enología (Vol. 1 y 2). Editorial Hemisferio Sur. 2003.
- Suárez Lepe e Iñigo Leal. Microbiología enológica. Ed. Mundi-Prensa 2004.
- Fugelsang & Edwards. Wine Microbiology. Editorial Springer. 2007.

h. Bibliografía complementaria

Todo tipo de revistas enológicas y científicas relativas fundamentalmente a la microbiología tanto en formato papel como electrónico.

i. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Campus Virtual.
- Laboratorio de microbiología.

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,8	Semanas 10 y 11



Bloque 5: Microbiología aplicada

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

En este último bloque se pretende acercar al alumno unos conocimientos básicos sobre microbiología de alimentos, ya que la industria enológica está considerada una industria alimentaria, así como el control microbiológico de la calidad e higiene.

Por otro lado, se describirán algunas de las aplicaciones de los microorganismos para la producción industrial de diferentes productos y prestando especial importancia a la elaboración de derivados de la uva.

b. Objetivos de aprendizaje

En esta parte de la asignatura se intentará que el alumno adquiera conocimientos básicos sobre la Microbiología industrial y alimentaria.

El alumno sabrá/comprenderá los principales productos de la microbiología industrial y los microorganismos implicados en estos procesos y adquirirá conocimientos sobre los controles microbiológicos utilizados en la industria alimentaria.

c. Contenidos

Tema 10. Microbiología de los alimentos e industrial.

- Microbiología de alimentos: patógenos en alimentos, control microbiológico de calidad e higiene.
- Microorganismos utilizados en microbiología industrial.

d. Métodos docentes

- Lección magistral participativa.
Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura por el profesor. Se fomentará la participación activa de los estudiantes.
- Seminarios.
Los alumnos prepararán en grupo un seminario que profundice en un tema específico y/o de actualidad relacionado con el contenido teórico propuesto.
- Trabajos individuales y en grupo.
Desarrollo de trabajos sobre temas específicos relacionados con el contenido teórico de la asignatura.
- Prácticas de laboratorio.
Prácticas relacionadas con los contenidos teóricos donde se fomentará la adquisición de destrezas y habilidades en microbiología y la discusión de los resultados obtenidos.

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de todo el cuatrimestre, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, actividades y prácticas que ayudarán a la adquisición de los conocimientos. El plan de trabajo se detallará al inicio del curso, si bien este se irá adaptando a la evolución del curso para la consecución de los objetivos de aprendizaje marcados.



f. Evaluación

Ver apartado 7.

g. Bibliografía básica

- Prescott, Harley y Klein. Microbiología (7ª edición). S.A. McGraw-Hill-Interamericana de España. 2008.
- Martinko et al. Brook. Biología de los Microorganismos (12ª edición). Editorial Addison-Wesley. 2009.
- Nelson & Cox. Lehninger : Principios de Bioquímica (6ª edición). Editorial Omega. 2014.
- Pascal Ribereau-Gayon et al. Tratado de enología (Vol. 1 y 2). Editorial Hemisferio Sur. 2003.
- Suárez Lepe e Iñigo Leal. Microbiología enológica. Ed. Mundi-Prensa 2004.
- Fugelsang & Edwards. Wine Microbiology. Editorial Springer. 2007.

h. Bibliografía complementaria

Todo tipo de revistas enológicas y científicas relativas fundamentalmente a la microbiología tanto en formato papel como electrónico.

i. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Campus Virtual.
- Laboratorio de microbiología.

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,6	Semanas 12 a 15

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Ver apartado 4.



6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T)	20	Estudio y trabajo autónomo individual	70
Clases prácticas de aula (A)	4	Estudio y trabajo autónomo grupal	20
Laboratorios (L)	30		
Prácticas externas, clínicas o de campo	0		
Seminarios (S)	4		
Tutorías grupales (TG)	0		
Evaluación	2		
Total presencial	60	Total no presencial	90



**7. Sistema y características de la evaluación**

INSTRUMENTO/ PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Prueba escrita	Modalidad A: 50%	TEORÍA <u>Modalidad A:</u> Para superar la parte teórica de la asignatura en esta modalidad se requiere: <ul style="list-style-type: none">• Calificación en la prueba escrita y actividades ≥ 5 sobre 10 (3,75 puntos en la nota final).<ul style="list-style-type: none">○ Las actividades no presentadas computarán con un 0.• Calificación ≥ 4 en cada uno de los exámenes parciales y una nota media ≥ 5 sobre 10.<ul style="list-style-type: none">○ Examen primera parte.○ Examen segunda parte (fecha marcada en el calendario de exámenes).
Actividades	Modalidad A: 25%	
Prueba escrita	Modalidad B: 75%	<u>Modalidad B:</u> Prueba escrita en la fecha marcada en el calendario de exámenes. Se requerirá una calificación ≥ 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.
Presentación de informes en laboratorio	Modalidad A: 25%	PRÁCTICAS DE LABORATORIO <u>Modalidad A:</u> Para superar las prácticas en esta modalidad se requiere una calificación ≥ 5 sobre 10 (1,25 puntos en la nota final) y una asistencia mínima de un 80% . <ul style="list-style-type: none">• Presentación de informes (70%).• Observación sistemática (30%).
Observación sistemática en laboratorio		
Prueba escrita	Modalidad B: 25%	<u>Modalidad B:</u> Los alumnos que no hayan superado las prácticas en la modalidad A o quieran mejorar su calificación deberán presentarse a una prueba escrita en la fecha marcada en el calendario de exámenes. Se requerirá una calificación ≥ 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**

Para aprobar la asignatura se requiere superar tanto la parte teórica como la parte de prácticas de laboratorio. **Se requerirá una calificación ≥ 5 sobre 10 en ambas partes.**

Los alumnos podrán **elegir entre dos modalidades** para obtener la calificación de la asignatura:

Modalidad A

- Teoría:
 - ◆ Prueba escrita (50%).
 - ◆ Actividades y/o trabajos (25%).
- Prácticas de laboratorio (25%).

Modalidad B

- Examen final de teoría (75%).
- Examen final de prácticas de laboratorio (25%).

- **Convocatoria extraordinaria:**

- Examen final de teoría (75%).
- Examen final de prácticas de laboratorio (25%).

Se requerirá tener superadas ambas partes con una calificación ≥ 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.

Aquellos alumnos que sólo tengan una parte suspensa (teoría o prácticas), se presentarán sólo a esa parte en convocatoria extraordinaria.

Los alumnos matriculados en segundo año podrán conservar la calificación obtenida en la parte teórica o práctica en el curso académico del año anterior. La nota sólo se conservará durante un año.

8. Consideraciones finales

Curriculum vitae de los profesores responsables de la docencia:

Dra. Violeta Ruipérez Prádanos. Profesora Ayudante Doctor. E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia. Universidad de Valladolid. Dpto. Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y Salud pública, Medicina legal y Forense. Área de Microbiología.

Licenciada en Bioquímica, Universidad Autónoma de Madrid. Doctora por la Universidad de Valladolid. Postdoctoral en el MRC Laboratory of Molecular Biology, Cambridge, UK. Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Universidad de Valladolid.

Líneas de investigación: Biotecnología enológica. Levaduras y bacterias lácticas para uso enológico.

Scopus Author ID: 16647481300