

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
		1º	2º	3	
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
<ul style="list-style-type: none"> • Ana del Moral García • Victoria Béjar Luque • Emilia Quesada Arroquia 			Departamento. Microbiología. 4ª planta, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: admoral@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Martes y jueves de 9 a 12		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Graduados en Biología, Farmacia, Bioquímica, Biotecnología, Medicina y otros grados afines					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Conocimientos en Microbiología					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<p>Usos tradicionales de los microorganismos en la industria farmacéutica. Los microorganismos: fábricas vivas de macromoléculas.</p> <p>Productos farmacéuticos obtenidos por ingeniería genética.</p> <p>Productos farmacéuticos obtenidos a través de nuevas tecnologías.</p> <p>Productos microbianos empleados en los excipientes de las formulaciones farmacéuticas</p> <p>Nuevos productos de origen microbiano empleados en Farmacia.</p>					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
Competencias básicas: CB6, CB7, CB8, CB9, CB10					
Competencias generales: CG0, CG1, CG2, CG4, CG5, CG6, CG7, CG8, CG17 y CG18					
OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)					



Se pretende que el alumno adquiriera una visión completa sobre la utilización de los microorganismos en la industria farmacéutica. Para ello se estudian procesos de producción de ácidos orgánicos, enzimas y otros productos. Se presta especial atención a los antibióticos. Se revisan los últimos avances en Biotecnología. Asimismo, se consideran las especies microbianas útiles en los procesos alimentarios, el crecimiento y las fermentaciones, así como el metabolismo y genética microbianas para poder desarrollar estrategias de búsqueda, selección, mejora y diseño de cepas o de productos de las mismas de interés en la industria farmacéutica

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Tema 1. Microbiología Industrial y Biotecnología.

Historia de la Microbiología Industrial. Biotecnología. Definición y conceptos. Etapas e hitos de la Biotecnología. Aplicaciones de la Biotecnología. Perspectivas de futuro.

Tema 2. Microorganismos industriales.

Características que deben reunir los microorganismos industriales. Grupos microbianos de interés industrial. Aislamiento y selección de microorganismos. Mantenimiento y conservación. Colecciones de cultivo. Mejora y desarrollo de cepas para uso industrial.

Tema 3. Productos microbianos de interés industrial.

Células microbianas. Metabolitos primarios y secundarios. Características generales. Trofofase e idiofase. Macromoléculas que sintetizan las células: enzimas y polisacáridos. Principales productos microbianos en la industria farmacéutica.

Tema 4. El microorganismo como producto farmacéutico

Preparados a base de microorganismos viables para reimposición y modificación de flora intestinal. Probióticos y prebióticos. La producción de levaduras como fuente de alimento. Las algas como complemento alimentario. Producción de proteínas unicelulares: síntesis microbiana de proteínas, fuente de energía, aceptación de proteínas unicelulares para uso humano.

Tema 5. Metabolitos primarios: Ácidos orgánicos y aminoácidos.

Funciones de los ácidos orgánicos en la industria farmacéutica. Producción industrial de ácidos orgánicos. Bioquímica de la producción del citrato por *Aspergillus niger*. Ácido glucónico. Producción de ácido láctico por *Lactobacillus*. Ácido acético. Ácidos tartárico,



fumárico y málico. Aplicaciones de los aminoácidos en la industria alimentaria. Métodos de producción industrial de aminoácidos. Ácido glutámico. Ácido aspártico. Lisina. Metionina.

Tema 6. Otros metabolitos primarios: alcoholes, vitaminas, nucleótidos y nucleósidos.

Utilización sanitaria. Producción industrial de etanol. Condiciones de la fermentación y optimización del proceso. Fermentación por *Saccharomyces cerevisiae*. Producción de vitaminas: vitamina B12 y riboflavina. Nucleótidos y nucleósidos. Aplicaciones en la industria farmacéutica y métodos de producción

Tema 7. Metabolitos secundarios: antibióticos.

Tipos de antibióticos. Mecanismo de acción. Modelos de producción de antibióticos: fermentación en superficie y en profundidad, de hongos y de bacterias, extracelular e intracelular, estático o continuo, fases post-fermentación. La producción de bencilpenicilina, de estreptomycinina y griseofulvina. Búsqueda y evaluación de nuevos antibióticos.

Tema 8. Polisacáridos microbianos.

Polisacáridos para preparación de vacunas. Producción de dextranos como sustitutivos del plasma, *Leuconostoc mesenteroides* y *Minextranicus*, producción de dextrano cíclico. Xantano, alginatos y otros polisacáridos.

Tema 9. Enzimas.

Producción de enzimas por fermentación. Enzimas de Estreptococos: estreptoquinasa y estreptodornas. Penicilinasas (Beta-lactamasas). Enzimas que descomponen la pectina. Proteinasas y amilasas. Glucosa oxidasa. Otros enzimas.

Tema 10. Vacunas.

Tipos de vacunas virales. Producción de vacunas virales. Tipos y producción de vacunas bacterianas. Control de calidad de vacunas. Vacunas sintéticas.

Tema 11. Sueros.

Tipos de sueros. Producción de sueros.

Tema 12. Los microorganismos en la producción de medicamentos por Ingeniería Genética.

Modelos de producción de medicamentos por Ingeniería Genética: somatostatina, insulina,



hormona del crecimiento, antígenos virales para vacunas, interferones, proteínas nuevas, etc. Citotóxicos antitumorales de origen microbiano. Otros compuestos.

Tema 13. Otros productos microbianos de interés en la industria farmacéutica.

Bioconversiones: transformación de esteroides. Estatinas. Productos anabolizantes.

Tema 14. El control de los microorganismos en la industria farmacéutica.

BIBLIOGRAFÍA

Bioteología: Manual de Microbiología Industrial. Crueguer y Crueger. Acribia. 2007.
Genetically engineered Food Heller KJ. 2nd Ed. Willey-VCH, 2006
Handbook of Pharmaceutical Biotechnology. Gad, S.C. (ed). Wiley Interscience. 2007.
Introducción a la Bioteología. Thieman, W.J. y Palladino, M.A. Pearson, España. 2010
Microbial Biotechnology. Fundamentals of applied Microbiology. Glazer and Nikaido. Freeman. 2007.
Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology (3º ed) Ed. R. H. Baltz, J. E. Davies, A. L. Demain. ASM Press. 2010.
Pharmaceutical Biotechnology. Fundamentals and applications (3ºed) Crommelin, D.J.A. Sindelar, R.D. and Meibohm, B. (eds). New York. 2008.

ENLACES RECOMENDADOS

<http://microbiologia.ugr.es/>
www.ugr.es/~eianez/Bioteologia/introbiotec.htm

METODOLOGÍA DOCENTE

El curso se impartirá fundamentalmente con lecciones magistrales en las que se emplearán métodos didácticos adecuados, con presentaciones de imágenes que faciliten la comprensión de los temas explicados. Cada lección estará complementada con el estudio de algunos artículos de investigación o revisiones de máxima actualidad y con la discusión posterior sobre la metodología y conclusiones.

Tendrá un importante componente práctico, impartándose horas de clases en el laboratorio donde se explicarán algunas de las principales técnicas empleadas en Biología Molecular.

Los alumnos participarán mediante una exposición oral de un trabajo sobre contenidos de la materia.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Se realizará una evaluación continua del aprendizaje de los alumnos y se valorará su interés



y la participación activa en las discusiones que se desarrollen en las clases.
Se valorará el contenido de los trabajos individuales y grupales realizados en las clases prácticas, en los seminarios y en las tutorías académicas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

