

Guía docente de la asignatura

**Microorganismos Probióticos**Fecha última actualización: 08/07/2021  
Fecha de aprobación por la Comisión  
Académica: 15/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Investigación y Avances en Microbiología

**MÓDULO**

Módulo de Docencia

**RAMA**

Ciencias

**CENTRO RESPONSABLE  
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

**Semestre**

Segundo

**Créditos**

3

**Tipo**

Optativa

**Tipo de  
enseñanza**

Presencial

**PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES**

Los propios del máster.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)**

Aspectos conceptuales referentes a alimentos funcionales, nutraceuticos, prebióticos, probióticos, simbióticos. Propiedades de los microorganismos probióticos y su situación taxonómica. Microencapsulación de bacterias probióticas para su uso en alimentación y en farmacia. Probióticos y microbiota intestinal. Efectos atribuidos a los probióticos y sus mecanismos: interfase metabólica, interferencia con enteropatógenos, estimulación de la inmunidad mucosal, inmunomodulación, actividad antiinflamatoria y antialérgica. Metodología de trabajo con microorganismos probióticos y alimentos que los contienen. Análisis crítico de publicaciones sobre probióticos.

**COMPETENCIAS****COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.



- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Reconocer un problema microbiológico que ofrezca interés para la investigación, describirlo apropiadamente en su entorno (antecedentes, estado de la cuestión, hipótesis planteadas por otros autores, etc.) y plantear con claridad los objetivos de la investigación correspondiente.
- CE02 - Diseñar el proceso de investigación apropiado para resolver el problema planteado, seleccionando las metodologías y técnicas más eficaces y los experimentos oportunos de acuerdo con los objetivos de la investigación propuesta.
- CE03 - Poner a punto las técnicas necesarias para la resolución del problema planteado, contrastando su corrección y validación.
- CE04 - Realizar la investigación diseñada, trabajando dentro de un equipo y/o en colaboración con otros investigadores.
- CE05 - Elaborar los datos de laboratorio y presentar los resultados de forma lógica y funcional.
- CE06 - Establecer de forma crítica la relevancia y significación de los resultados obtenidos respecto de los objetivos propuestos y elaborar las conclusiones pertinentes, en el marco del conocimiento científico actual sobre el tópico en cuestión.
- CE07 - Elaborar un *¿reporte?* científico/técnico o trabajo de investigación que comunique a la comunidad científica la aportación de la investigación realizada, manejando las tecnologías de la información útiles para la adquisición y difusión de resultados en investigación.
- CE08 - Presentar públicamente ideas, procedimientos o informes de investigación sobre microbiología para asesorar a personas y a organizaciones.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

El alumno sabrá/comprenderá:

1. Comprender en profundidad el concepto de probiótico.
2. Analizar y criticar los efectos biológicos atribuidos a los Probióticos.
3. Las técnicas básicas para el desarrollo de alimentos y nutracéuticos que contengan bacterias probióticas
4. Aplicar los conocimientos obtenidos a la investigación sobre probióticos, analizar y criticar trabajos de investigación al respecto.

Resultados del aprendizaje:



1. El alumno podrá explicar con suficiente extensión el concepto de probiótico.
2. Estará capacitado para analizar y criticar los efectos biológicos atribuidos a los probióticos.

El alumno será capaz de:

1. Aplicar los conocimientos obtenidos a la investigación sobre probióticos, analizar y criticar trabajos de investigación sobre los efectos beneficiosos de los probióticos.
2. Opinar con fundamento científico sobre la incidencia sanitaria y socioeconómica de la industria de los probióticos.

## PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

### TEÓRICO

- Tema 1. La Microbiota humana y los probióticos.
- Tema 2. Aplicación de los probióticos en diferentes grupos de población.
- Tema 3. Recomendaciones para el empleo de los probióticos.
- Tema 4. Microencapsulación de probióticos.
- Tema 5. Mercado mundial de los probióticos.
- Tema 6. Probióticos en cosmética y dermofarmacia.

### PRÁCTICO

- Práctica 1. Seminarios de resolución de casos prácticos.
- Práctica 2. Práctica de laboratorio. Microencapsulación de probióticos.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

#### Artículos científicos

- Bäckhed F. Programming of host metabolism by the gut microbiota. *Ann Nut Metab.* 2011; 58: Supple 2:44-52.
- Kau AL, Ahern PP, Griffin NW, Goodman AL, Gordon JI. Human nutrition, the gut microbiome and the immune system. *Nature.* 2001; 474:327-336.
- Wu GD, Chen J, Hoffmann C, Bittinger K, Chen YY, Keilbaugh Sa y col. Linking long-term dietary patterns with gut microbial enterotypes. *Science.* 2011; 334: 105-118.
- Berer K, Mues M, Koutrolos M, Rasbi ZA, Boziki M, Johnner C, Wekerle H, Kirshnamoorthy G. Commensal microbiota and myelin autoantigen cooperate to trigger autoimmune demyelination. *Nature.* 2011; doi: 10.1038/nature 10554.
- Pennisi E. Microbiology. Gut bacteria lend a molecular hand to viruses. *Science.* 2011; 334: 168.
- Braegger C, Chmielewska A, Decsi T, Kolacek S, Mihatsch W, Moreno L, et al; ESPGHAN Committee on Nutrition. Supplementation of infant formula with probiotics and/or prebiotics: a systematic review and comment by the ESPGHAN committee on nutrition. *J Pediatr Gastroenterol Nutr* 2011;52(2):238-50.
- Martin R, Langa S, Reviriego C, Jimenez E, Marin ML, Xaus J, et al. Human milk is a



- source of lactic acid bacteria for the infant gut. *J Pediatr* 2003;143:754-8.
- FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria, October 2001. [[http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/en/probiotics.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/probiotics.pdf)].
  - FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London Ontario, Canada, April 30 and May 1, 2002 [[http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/en/probiotics.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/probiotics.pdf)]. 10. European Commission.
  - Working Group consisting of members of the Scientific Committee on Animal Nutrition, Scientific Committee on Food and the Scientific committee on Plants of the European Commission. On a generic approach to the safety assessment of microorganisms used in feed/food and feed/food production.
  - [[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out178\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out178_en.pdf)].
  - Lara-Villoslada F, Olivares M, Sierra S, Boza J, Xaus J. Beneficial effects of probiotic bacteria isolated from breast milk. *Br J Nutr.* 2007; 98:Suppl 1: S96-S100.
  - EFSA. (2007). Opinion of the Scientific Committee on a request from EFSA on the Introduction of a Qualified Presumption of Safety (QPS) approach for assessment of selected microorganisms referred to EFSA. *The EFSA Journal*; 587,1-16.
  - EFSA (2008). Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards on a request from EFSA on the maintenance of the QPS list of microorganisms intentionally added to food or feed. *The EFSA Journal*: 923, 1-48.
  - EFSA. Scientific Opinion on the maintenance of the list of QPS biological agents intentionally added to food and feed (2010 update). *The EFSA Journal*; 8:1994.
  - Martin MJ, Lara-Villoslada F, Martínez MA, Hernández ME. *Int J Pharm.* 2015 Jun 20;487(1-2):314-9. Development of gastro-resistant tablets for the protection and intestinal delivery of *Lactobacillus fermentum* CECT 5716.

### Libros

- La leche humana, un alimento vivo: bacterias probióticas en leche humana. 2010. Ed. Puleva Food. Granada (Spain).
- Bioactive foods in promoting health: probiotics and prebiotics. 2010. Ed. Elsevier.
- Morales M.E., Ruiz M.A. Microencapsulation of probiotic cells: applications in nutraceutic and food industry. *Nutraceuticals* 2016. Ed. Elsevier, pp 627-668.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

### ENLACES RECOMENDADOS

- Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP): <http://www.sepyp.es>
- Biosearch Life: [www.biosearchlife.es](http://www.biosearchlife.es)

### METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Clases magistrales
- MD03 Colección, estudio y análisis bibliográfico



## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

La asistencia obligatoria, al 80% como mínimo de las clases presenciales, constituirá el 40% de la valoración. Se valorará, además, la realización de dos trabajos complementarios con exposición pública de al menos uno con un 20%, un examen de los conceptos manejados durante el curso supondrá el 30% y la actitud y participación de los estudiantes se valorará con un 10%.

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua.

Los criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final serán los mismos que en la convocatoria ordinaria, salvo que el estudiante renuncie explícitamente. En ese caso, los criterios y porcentajes de evaluación serán los siguientes:

- Examen escrito sobre las materias tratadas en el curso. Dicha prueba podrá ser de respuesta múltiple, preguntas cortas, temas a desarrollar o bien la combinación de cualquiera de las opciones anteriormente descritas. Porcentaje calificación: 80%.
- Exámenes práctico/escrito sobre las materias tratadas en las clases prácticas. Porcentaje calificación: 20%.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la coordinación del máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación en tal caso consistirá en:

- Exámenes escritos sobre las materias tratadas en el curso. Dicha prueba podrá ser de respuesta múltiple, de preguntas cortas, de temas a desarrollar o bien la combinación de cualquiera de las opciones anteriormente descritas. Porcentaje calificación: 80%.
- Exámenes práctico/escrito sobre las materias tratadas en las clases prácticas. Porcentaje calificación: 20%.

