

**PROGRAMACIÓN DOCENTE**  
**MICROORGANISMOS E SAÚDE HUMANA**  
**curso 2019-20**

**ESQUEMA XERAL**

- i. Datos descritivos da materia
- ii. Contexto da materia
- iii. Obxectivos xerais
- iv. Adquisición de destrezas e habilidades
- v. Volume de traballo
- vi. Distribución de contidos: teóricos e prácticos
- vii. Metodoloxía docente
- viii. Avaliación da aprendizaxe
- ix. Observacións

**I.- DATOS DESCRIPTIVOS DA MATERIA.**

Nome da materia	MICROORGANISMOS E SAÚDE HUMANA
Código	181010V01618
Curso	3º
Créditos Totais	3
Horas totais de traballo da/o estudante	75
Cuadrimestre (especificar 1º/2º)	1º
Lingua na que impartirá a materia (galego/castelán)	Galego e castelán

**I.1. Profesora/Profesor:**

Profesor/a	Créditos (especificar A, P ou V)	Horario titorías	Lugar de Impartición	Lingua
Julia Carballo Rodríguez	A P	Mércores e Venres de 11:00 a 14:00	Aulas do programa Lab. de Microbioloxía	Galego e Castelán

A = aula P = laboratorio V = viaxe de estudos

**I. 2. Coñecementos previos aconsellados para cursar a materia, se procede:**

**Teóricos:**

**Prácticos:**

**Observacións:**

**II.- ENCADRAMENTO DA MATERIA NO CICLO INTENSIVO**

- Materia de 3º curso do ámbito das Ciencias da Saúde

### III.- OBXECTIVOS XERAIS

- Divulgación das relacións que se establecen entre os microorganismos e os seres humanos, o que lle proporcionará ó alumnado coñecementos básicos para entender situacións da vida diaria en relación coa saúde e co medio ambiente.

### IV.- ADQUISICIÓN DE DESTREZAS E HABILIDADES

Esperase dos alumnos que:

- Entendan a importancia dos microorganismos en relación coa saúde, a enfermidade, o benestar e a sanidade ambiental.

### V.- VOLUME DE TRABALLO

Técnica	Horas presenciais aula	Horas presenciais fora da aula	Factor de traballo do alumno	Horas de traballo persoal do alumno	Horas totais do alumno	Créditos
Clase maxistral	20			25	45	1.8
Prácticas	5			5	10	0.4
Viaxe de estudos						0
Probas de avaliación	5			15	20	0.8
<b>Total</b>	30			45	75	3

### VI.- DISTRIBUCIÓN DE CONTIDOS

#### Programa teórico

Tema	Contidos	Duración
1	INTRODUCCIÓN Á MICROBIOLOXÍA	11
2	RELACIÓNS DOS MICROORGANISMOS COS ANIMAIS E COAS PRANTAS	11
3	MICROORGANISMOS E ALIMENTOS	11
4	ENFERMIDADES PRODUCIDAS POLOS MICROORGANISMOS E A SÚA PREVENCIÓN	11
5	BENEFICIOS E USOS DOS MICROORGANISMOS E TECNOLOXÍA MICROBIANA	11

#### Programa práctico (se o houbera)

Tema	Actividades a desenvolver	Duración
1	CULTIVO DE MICROORGANISMOS	5
2	ACTIVIDADES ONLINE A TRAVÉS DA PLATAFORMA TEMA	15

**Viaxes de estudo (se as houbera)**

Tema	Actividades a desenvolver	Duración
1		

**Bibliografía básica**

INGRAHAM, J.L., INGRAHAM, C.A. “Introducción a la microbiología”. Editorial Reverté, S.A., Barcelona, 1998  
 Componse de dous volúmenes. O vol. I ocúpase das xeneralidades da microbioloxía e o vol. II céntrase na microbioloxía médica e nos beneficios e usos dos microorganismos

**Bibliografía complementaria**

Calquera libro de Microbioloxía clasificados na Biblioteca do Campus de Ourense baixo a sinatura: OUR 579

Páxinas web e documentos postos a disposición dos estudantes na Plataforma TEMA.

**VII.- METODOLOXÍA DOCENTE**

**Clases** Sesións teóricas participativas con apoio audiovisual (diapositivas, películas, conexión a páxinas web, documentos deixados na Plataforma TEMA...) e proposta, para aqueles/as estudantes que queiran, de estudar con máis profundidade unha enfermidade producida por microorganismos ou virus e facer unha presentación do tema elixido.

**Prácticas (se procede)** Pequenos experimentos de cultivo de microorganismos no laboratorio de Microbioloxía. Envío á Plataforma TEMA de Noticias sobre os microorganismos e as súas actividades, e participación nos Foros de discusión que se xeneren.

**Viaxes de estudo (se procede)**

**VIII.- AVALIACIÓN DA APRENDIZAXE**

- Asistencia. Participación na aula/laboratorio. Elaboración e presentación de traballo. Eventualmente resolución dun cuestionario.

**IX.- OBSERVACIÓNS**