

PROGRAMA CURSO: FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA PARA LABORATORISTAS QUÍMICOS
II Semestre, 2016

Datos Generales

Sigla: MB-2000

Nombre del curso: Fundamentos de Microbiología para Laboratoristas Químicos.

Tipo de curso: Semestral

Número de créditos: 3

Número de horas semanales presenciales: 4 horas

Número de horas semanales de trabajo independiente del estudiante: 6 horas

Requisitos: QU-0210, B-0106.

Correquisitos: No tiene.

Ubicación en el plan de estudio: VII Ciclo

Horario del curso: Lunes 1:00 pm a 4:50 pm

Suficiencia: No tiene

Tutoría: No tiene

Datos del Profesor

Nombre: Carlos Chacón Díaz

Correo Electrónico: carlos.chacondiaz@ucr.ac.cr

Horario de Consulta: Miércoles de 5:00 pm a 7:00 pm

Profesores invitados: Norman Rojas Campos y Esteban Chaves Olarte

1. Descripción del curso:

El curso de fundamentos de microbiología es un curso teórico que pretende enseñar al estudiante sobre las características estructurales y fisiológicas de los diferentes grupos de microorganismos, así como sus posibles aplicaciones y estrategias para su control.

2. Objetivo General:

- Brindar los conocimientos básicos sobre las principales características estructurales y fisiológicas de los diferentes grupos de microorganismos.
-

3. Objetivos específicos:

- 1- Revisar las principales características estructurales y fisiológicas de los diferentes grupos de microorganismos.
- 2- Evaluar el efecto de los microorganismos sobre la salud pública.

- 3- Estudiar la metodología utilizada para el aislamiento e identificación de los microorganismos.
- 4- Discutir la importancia de los diferentes microorganismos encontrados en los alimentos y aguas.
- 5- Analizar los principios básicos del control físico y químico de los microorganismos.

4. Contenidos:

Tema 1. Introducción a la microbiología

- Definición de conceptos
- Hitos relevantes en la historia de la microbiología

Tema 2. Estructura y fisiología bacteriana

- Estructura bacteriana
- Organización general de la célula procariota
- Membranas de la célula procariota
- Matriz citoplasmática y sus componentes
- Nucleoide y material genético
- Pared celular (peptidoglicano, tinción de Gram), endosporas bacterianas
- Componentes de la superficie de la célula bacteriana (cápsula, fimbrias, flagelos)
- Fisiología bacteriana
- Requerimientos de carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, fósforo y azufre
- Función de los macro y micronutrientes
- Definición y ejemplos de bacterias aerobias, facultativas, microaerófilas y anaerobias
- Categorías nutricionales de las bacterias
- Factores de crecimiento para cultivos bacterianos
- Aislamiento y obtención de cultivos puros bacterianos
- Medios de cultivo (sintéticos, complejos, tipos de medio, selectivos, diferenciales)
- Curva de crecimiento (fase de latencia, fase exponencial, fase estacionaria, fase de muerte)
- Medición del crecimiento microbiano (número de células, biomasa)
- Influencia de factores ambientales sobre el crecimiento (A_w , solutos, pH, temperatura, concentración de oxígeno)

Tema 3. Genética bacteriana

- Estructura de los genes y de los genomas bacterianos
- Flujo de información genética: ADN, ARN y proteínas
- Mutaciones y eventos de recombinación
- Transferencia horizontal de genes: transformación, conjugación, transducción

- Definición y ejemplos de plásmidos, transposones, integrones, islas genómicas
- Diversidad de los genomas bacterianos

Tema 4. Generalidades de hongos

- Estructuras de los hongos
- Definición de hifa, micelio, talo, espora
- Composición de la pared celular y la membrana celular de los hongos
- Tipos de hongos: levaduras y miceliales
- Definición de hongos dimórficos
- Fase sexual (teleomórfica) y fase asexual (anamórfica) de los hongos
- Definición y ejemplos de hongos hialinos y fuliginosos
- Definición y ejemplos de esporas sexuales (zigosporas, ascosporas, basidiosporas) y de esporas asexuales (artrosporas, clamidosporas, blastosporas)

Nutrición, crecimiento y cultivo

- Factores ambientales que afectan y las condiciones ideales para su crecimiento (solutos, A_w , pH, temperatura, concentración de oxígeno)
- Formas de cultivo hongos en el laboratorio
- Cultivo y curvas de crecimiento de levaduras
- Medio de cultivo (agar papa dextrosa, agar Saboraud, etc.)
- Tinciones para hongos en el laboratorio (azul de lactofenol, latofenol claro, etc.)

Tema 5. Generalidades de virus

- Estructuras de los virus
- Características biológicas generales de los virus
- Definición de virión, cápside, virus, partícula viral
- Tamaño del virión
- Estructurales generales de la cápside viral
- Virus helicoidales, icosaédricos y con simetría compleja
- Envolturas, enzimas y ácidos nucleicos de los virus
- Cultivo de virus (cultivos celulares)
- Replicación y ciclo de vida de los virus de eucariotas
- Adsorción del virión
- Penetración y descapsidación viral
- Replicación y transcripción del ADN o ARN del virus
- Síntesis y ensamblaje de las cápsides virales
- Liberación de viriones

Tema 6. Generalidades de parásitos

- Introducción a la parasitología
- Ecología parasitaria (relaciones ecológicas parasitarias)
- Relación parásito – hospedero
- Definición de formas o estadios evolutivos, forma infectante, forma diagnóstica

- Generalidades de helmintos (nematodos, trematodos y cestodos), protozoarios y artrópodos
- Generalidades de la estructura, morfología y biología de cada grupo de parásitos
- Generalidades de los ciclos de vida y mecanismos de transmisión

Tema 7. Generalidades sobre microbiología médica

- Aspectos epidemiológicos, clínicos y diagnósticos y de las infecciones microbianas
- Definición y ejemplos de desinfección, esterilidad y antisepsis
- Control de microorganismos por métodos físicos y químicos
- Agentes quimioterapéuticos antimicrobianos (antibióticos, antibacterianos, antifúngicos, antivirales, antiparasitarios)

Tema 8. Infecciones respiratorias – Infecciones gastrointestinales

- Infecciones respiratorias
- Estructura del sistema respiratorio: tracto respiratorio superior, tracto respiratorio inferior
- Infecciones bacterianas: Streptococcus pneumoniae, Mycobacterium tuberculosis (tuberculosis), Pseudomonas aeruginosa, Corynebacterium diphtheriae (difteria), Bordetella pertussis (tos ferina)
- Infecciones virales: influenza, parainfluenza, rinovirus
- Infecciones micóticas: Aspergillus

Infecciones gastrointestinales

- Estructura del tracto gastrointestinal
- Infecciones bacterianas: Escherichia coli, Salmonella, Shigella, Vibrio cholerae, Helicobacter pylori
- Infecciones virales: rotavirus, poliovirus
- Infecciones parasitarias: Entamoeba histolytica, Cryptosporidium, Giardia intestinalis, Ascaris lumbricoides, urcinarias, Taenia

Tema 9. Infecciones de piel y tejidos blandos

- Estructura de la piel y tejidos subyacentes
- Infecciones bacterianas: Streptococcus, Staphylococcus, gangrena gaseosa, fascitis necrotizante.
- Infecciones micóticas: dermatofitosis (tiña cuerpo, cabello y uñas), cromomicosis, candidiasis
- Infecciones virales: sarampión, varicela, rubéola, herpes

Tema 10. Infecciones urinarias – Enfermedades de transmisión sexual

- Infecciones urinarias
- Epidemiología

- Etiología, factores de virulencia bacteriana
- Mecanismos de defensa del sistema urinario
- Factores predisponentes

Infecciones de transmisión sexual

- Infecciones bacterianas: sífilis, gonorrea, chancroide
- Infecciones virales: herpes genital, papiloma virus

Tema 11. Infecciones sistémicas

- Bacteremia, viremia, parasitemia, septicemia, choque séptico
- Ejemplos de infecciones sistémicas: meningitis, malaria, VIH-SIDA, hepatitis B

Tema 12. Microbiología de aguas y alimentos

- Generalidades de microbiología de aguas
- Microorganismos indicadores
- Potabilidad del agua
- Importancia y principios básicos de las estrategias para el tratamiento de aguas residuales
- Tratamiento aerobio y anaerobio de aguas residuales
- Sistema domésticos e industriales del biotratamiento de aguas residuales

Crecimiento de microorganismos en los alimentos

- Tipos de microorganismos de importancia en los alimentos
- Factores de intrínsecos y extrínsecos que afectan o contribuyen al crecimiento microbiano en los alimentos
- Crecimiento microbiano y descomposición de los alimentos

Control de la descomposición de los alimentos

- Temperaturas bajas, temperaturas altas (enlatados, procesos de pasteurización)
- Disponibilidad del agua
- Conservación mediante agentes químicos y radiación
- Inhibición mediante productos microbianos

Enfermedades de transmisión alimentaria

- Infecciones transmitidas por alimentos
- Intoxicaciones alimentarias

Microbiología de los alimentos fermentados

- Leches fermentadas, producción de queso
- Bebidas alcohólicas: cerveza, vino

5. Metodología:

Se impartirán clases magistrales de cada uno de los temas en las fechas indicadas. Se contará con libros de texto para lecturas complementarias. Durante el semestre se implementarán prácticas de laboratorio con el fin de reforzar conceptos. Adicionalmente se deberá presentar un seminario como parte de la dinámica de integración de conocimientos. Grupos de estudiantes, cuyo número se determinará al principio del curso, deberán investigar diversos temas asignados por el profesor (ver temas abajo). La presentación de los seminarios se efectuará en los dos últimos periodos indicados en el calendario de actividades. Cada seminario deberá ser presentado en un tiempo máximo de 30 minutos con un periodo adicional para preguntas y discusión. Cada grupo deberá entregar un resumen del mismo a cada compañero el día de la presentación. La evaluación se distribuirá entre la exposición (50%), respuesta a preguntas (30%), el resumen escrito corto para los profesores y los compañeros (20%). Los temas que se tratarán serán: Infecciones del trato urinario, infecciones respiratorias, infecciones gastrointestinales, infecciones del sistema nervioso central, infecciones sistémicas, infecciones de piel y tejidos blandos, enfermedades de transmisión sexual.

6. Evaluación

<i>Descripción</i>	<i>Porcentaje</i>
I Parcial	40%
II Parcial	40%
Presentación oral	20%
Total:	100%

Consideraciones sobre la evaluación:

Los exámenes se realizarán en las fechas indicadas en el cronograma del curso. El resumen del seminario deberá contar con 2 páginas, contar con al menos 5 referencias bibliográficas y ser entregado el día de la presentación del seminario de 2015.

Para aprobar el curso se requiere obtener un nota final de **6.75 ó superior**. Si la nota final fuese 5.74 ó inferior, el estudiante reprobará el curso. Si la nota final del curso estuviese entre 5.75 y 6.74, el estudiante tendrá derecho a un único Examen de Ampliación, el cual consistirá en una prueba escrita abarcando toda la materia del curso. El estudiante que obtenga en el Examen de Ampliación una nota de 7.0 ó superior tendrá una nota final de 7.0. En todo caso se respetarán y se seguirán todas las disposiciones del

Reglamento del Régimen Académico Estudiantil y de Estudios Independientes de la Universidad de Costa Rica.

7. Cronograma:

Sesión	Fecha	Tema
1	10 de Agosto	Introducción al curso.
2	17 de Agosto	Reseña histórica de la Microbiología. Importancia de los microorganismos en la naturaleza.
3	24 de Agosto	Nutrición y cultivo de microorganismos. Crecimiento y reproducción.
4	31 de Agosto	Caracterización de microorganismos: Bacterias. Estructura y fisiología.
5	7 de Setiembre	Caracterización de microorganismos: Hongos y virus. Estructura y fisiología. Práctica: Omnipresencia de microorganismos. Técnica aséptica y manipulación de muestras microbiológica.
6	14 de Setiembre	Caracterización de microorganismos: protozoarios, helmintos y artrópodos. Práctica: Lectura de la práctica anterior.
7	21 de Setiembre	Control de microorganismos: principios, agentes físicos y químicos.
8	28 de Setiembre	Antibióticos y quimioterapéuticos antimicrobianos.
9	5 de Octubre	<i>I Parcial</i>
10	12 de Octubre	Enfermedades transmitidas por alimentos y aguas. Microorganismos indicadores de contaminación.
11	19 de Octubre	Principios sobre preservación de alimentos. Parámetros intrínsecos y extrínsecos de los alimentos. Deterioro microbiano de alimentos.
12	26 de Octubre	Práctica. Tinciones bacterianas. Medios selectivos y diferenciales. Pruebas bacteriológicas de calidad de agua.
13	2 de Noviembre	Enfermedades infecciosas: Interacciones hospedero-parásito. Respuesta inmune a infecciones. Práctica: Lectura de la práctica anterior.
14	9 de Noviembre	Conceptos de Inmunología
15	16 de Noviembre	Seminarios.
16	23 de Noviembre	Seminarios
17	30 de Noviembre	<i>II Parcial</i>

8. Bibliografía:

1. Frazier, W. C. Microbiología de los Alimentos. 2^o Ed. Editorial Acribia, Zaragoza.1981
2. García V. Introducción a la Microbiología. 1^o Ed. Editorial UNED, Costa Rica. 1995
3. Hernández A. Microbiología Industrial. 1^o Ed. Editorial UNED, Costa Rica. 2003
4. Jawez W. Microbiología Médica. 15^o Ed. El Manual Moderno, México. 1995
5. Pelzae, M. Microbiology. Concepts and Applications. Mc Graw-Hijll, New york. 1993
6. Rodríguez, E. Bacteriología General. Manual de laboratorio. 1^o Ed. UCR. 2000
7. Prescott, L.; Harley, J. y Klein, D. 2004. Microbiología. 5^o Edición. McGraw-Hill. España.

Lectura adicional:

Madigan, M.; Martinko, J. y Pacrker, J. 1998. Brock – Biología de los microorganismos. 8^o Edición. Prentice-Hall. Madrid, España.

Levinson, W. 2004. Microbiología e inmunología médicas. 8^o Edición. McGraw-Hill. España.

Rodríguez, E.; Gamboa, M.; Hernández, F. y García,