

Tipo	Formato	Disposición: Interno	Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Dirección General	08/04/2015	
Licenciatura: NUTRICION		Materia: MICROBIOLOGIA		Clave: LNU202
Modalidad: Escolarizada		Cuatrimestre: 2°.		Horas: 4

OBJETIVO:	Introducir al alumno al conocimiento de la diversidad de microorganismos existentes en la naturaleza, cómo han evolucionado y cómo se han adaptado. Comprender su importancia para el hombre y la naturaleza. Identificar los diferentes microorganismos y comprender su taxonomía y clasificación.
------------------	---

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I HISTORIA DE LA MICROBIOLOGIA	1.1. Conceptos de generación espontánea	1.2. Descubrimiento de los microorganismos
2	1.3. Estructura celular e historia evolutiva	1.4. Diversidad de los microorganismos (3 dominios): Archaea, Bacteria, Eukarya.	1.4. Diversidad de los microorganismos (3 dominios): Archaea, Bacteria, Eukarya.	1.5. Clasificación, taxonomía
3	1.5. Clasificación, taxonomía	1.6. La célula procariota	1.7. Virus	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD II DOMINIO EUKARYA	2.1. Diversidad y taxonomía: 5 grandes grupos.	2.2. Origen y evolución de los eucariotas
5	2.3. Filogenia y árboles filogenéticos. Tendencias de clasificación.	2.4. Hongos y levaduras	2.5.1. Generalidades. Morfología. Transformaciones miceliarias. Esporos, clasificación. Reproducción. Ubicación sistemática. Divisiones principales. Caracteres morfológicos diferenciales de cada división. Agrupación en clases, órdenes y familias. Técnicas de identificación.	2.5.1. Generalidades. Morfología. Transformaciones miceliarias. Esporos, clasificación. Reproducción. Ubicación sistemática. Divisiones principales. Caracteres morfológicos diferenciales de cada división. Agrupación en clases, órdenes y familias. Técnicas de identificación.
6	2.5.1. Generalidades. Morfología. Transformaciones miceliarias. Esporos, clasificación. Reproducción. Ubicación sistemática. Divisiones principales. Caracteres morfológicos diferenciales de cada división. Agrupación en clases, órdenes y familias. Técnicas de identificación.	2.5.1. Generalidades. Morfología. Transformaciones miceliarias. Esporos, clasificación. Reproducción. Ubicación sistemática. Divisiones principales. Caracteres morfológicos diferenciales de cada división. Agrupación en clases, órdenes y familias. Técnicas de identificación.	2.5.2. Diversidad, distribución e importancia	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD III ALGAS Y PROTOZOOS	3.1. Origen de las algas: endosimbiosis.	3.1. Origen de las algas: endosimbiosis.
8	3.2. Características de los organismos fotosintéticos Criterios de clasificación.	3.2. Características de los organismos fotosintéticos Criterios de clasificación.	3.3. Descripción de las siguientes Divisiones: Clorofita, Rodofita, Heterocontofita, Criptofita, Haptofita, Dinofita, Caracteres morfológicos, ultra estructurales. Formas de reproducción.	3.3. Descripción de las siguientes Divisiones: Clorofita, Rodofita, Heterocontofita, Criptofita, Haptofita, Dinofita, Caracteres morfológicos, ultra estructurales. Formas de reproducción.
9	3.3. Descripción de las siguientes Divisiones: Clorofita, Rodofita, Heterocontofita, Criptofita, Haptofita, Dinofita, Caracteres morfológicos, ultra estructurales. Formas de reproducción.	3.4. Origen de "protistas", características distintivas.	3.4. Origen de "protistas", características distintivas.	3.5. Evolución, taxonomía y diversidad. Formas de identificación. Uso de claves de determinación
10	3.5. Evolución, taxonomía y diversidad. Formas de identificación. Uso de claves de determinación	3.6. Crecimiento, nutrición, formas de reproducción.	3.6. Crecimiento, nutrición, formas de reproducción.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD IV ASPECTOS ECOLOGICOS E IMPORTANCIA DE LAS ALGAS Y PROTISTAS	4.1. Importancia económica: alimento, industria, acuicultura.	4.1. Importancia económica: alimento, industria, acuicultura.
12	4.2. Indicadores biológicos.	4.3. Especies problemáticas: tóxicas, floraciones algales.	4.4. Causantes de enfermedades.	4.5. Crecimiento y nutrición microbiana
13	4.6. Influencia de los factores químicos y físicos sobre los microbios	4.6. Influencia de los factores químicos y físicos sobre los microbios	4.7. Influencia de los factores biológicos sobre los microbios	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			



PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO

DAC-PLAN-01

Tipo	Formato	Disposicion: Interno	Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Direccion General	08/04/2015	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.

	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AÑO.
1	Libro	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	D. A. A. MOSSEL	EDITORIAL ACRIBIA	2006
2	Libro	MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA	MARIA DEL ROSARIO PASCUAL ANDERSEN	EDICIONES DIAZ DE SANTOS	2000
3	Libro	MICROBIOLOGIA	LANSING M. PRESCOTT	MCGRAW HILL / INTERA (MEDICINA)	2004

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.

Trabajos Escritos	10%
Actividades web escolar	20%
Actividades aulicas	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Mínima aprobatoria	7

NOTA:	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	---