

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

Titulación:	Grado en Enología	1				Código :	703G
Centro:	Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática						
Dirección:	Madre de Dios, 51					Código postal:	26006
Teléfono:	+34 941 299 607	Fax: +34	1 941 299 611	Correo electró	nico: de	canato.cai@unirioja.es	
Director del Grado: Belén Ayestarán Iturbe							
Teléfono:	+34 941 299 725	Correo ele	ectrónico: belen.ayestaran@unirioja.es				
Despacho:	2106	Edificio:	Edificio Cien	tífico Tecnológico			
					Fdo.: Belén	Ayestarán Iturbe	
					En Logroño	a 1 de julio de 2011	



GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

Titulación:	Grado en Enología	703G
Asignatura: Materia: Módulo:	Biología Biología	703104093
Carácter:	Básica Curso: 1º Semestre:	1°
Créditos EC	TS: 6 Horas presenciales: 60 Horas de trabajo autónomo estir	nadas: 90
	os que se imparte: Español material de lectura o audiovisual: Español	
Departament	tos responsables de la docencia:	
Agricultura y / Dirección: Teléfono: Dirección: Teléfono:	Alimentación Avda. Madre de Dios, 51 +34 941 299 720 Fax: +34 941 299 721 Correo electrónico: daa@unirioja.es Código pos Código pos Código pos Correo electrónico: daa@unirioja.es	
Profesor res Teléfono: Despacho: Horario de tu	ponsable de la asignatura: Encarnación Núñez Olivera +34941299755 Correo electrónico: encarnación.nunez@unirioja.es 2219 Edificio: CCT utorías:	
Nombre prof Teléfono: Despacho: Horario de tu	+34 941 299 754 Correo electrónico: javier.martinez@unirioja.es 2218 Edificio: CCT	
Nombre prof Teléfono: Despacho: Horario de tu	+34 941 299 752 Correo electrónico: rosario.garcia@unirioja.es 2216 Edificio: CCT	



Descripción de contenidos:

- Nivel molecular de los seres vivos. Estructura y función de las biomoléculas.
- Organización y biología celular, vegetal y animal.
- Tejidos y sistemas funcionales. Procesos fisiológicos de las plantas.
- Biodiversidad y clasificación de los seres vivos.
- Contenidos prácticos referidos a biomoléculas y membranas biológica, tejidos vegetales y animales, efectos de factores externos e internos sobre el crecimiento y desarrollo, estrés biológico.
- Empleo de microscopio óptico y estereoscópico.

Requisitos previos:

Se aconseja conocer los contenidos equivalentes a los de segundo de bachillerato en Química y Biología.

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos:

Biología, Química

Contexto

La Biología, como materia básica de los tres Grados en los que se imparte, representa las bases de los fundamentos biológicos y moleculares de los seres vivos, bases que serán imprescindibles para alcanzar las competencias en materias como Producción Vegetal, Fisiología de la vid, Viticultura, o las distintas Tecnologías (del Medioambiente, de Procesos agroalimentarios, etc).

Competencias:

Competencias generales

Transversales:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Comunicación oral y escrita.
- Resolución de problemas.
- Razonamiento crítico.
- Aprendizaje autónomo
- Trabajo en equipo.

Competencias específicas

Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos biológicos y moleculares de los seres vivos.

Resultados del aprendizaje:

- Conocer los constituyentes, morfología y diversidad de los seres vivos (niveles molecular, celular y tisular).
- Conocer los procesos fisiológicos (cómo funcionan).
- Conocer y manejar la terminología biológica básica.
- Iniciarse en el trabajo de laboratorio (instrumental, aparatos, técnicas) y en el cultivo de plantas con fines experimentales (cámara de crecimiento, invernadero).
- Desarrollo de actitudes de rigor científico en el trabajo de laboratorio.
- Desarrollo de actitudes de cuidado y prevención de riesgos de laboratorio.



- Adquisición de una adecuada capacidad de expresión oral y escrita en relación con los contenidos teóricos de la asignatura y con la elaboración de los resultados de los trabajos experimentales.
- Conocer y saber utilizar las fuentes básicas de información sobre Biología que pueden consultarse a lo largo de los estudios y en el futuro ejercicio profesional, prestando atención especial a las fuentes telemáticas.
- Progresar hacia el aprendizaje menos memorístico y más personal y activo, de modo que el propio estudiante sea el
 director de su formación y de su aprendizaje, a través del desarrollo de actitudes y aptitudes decisivas para conseguir
 el éxito en los estudios y en el futuro como persona y como profesional: hábito de estudio y esfuerzo, observación,
 reflexión, análisis, razonamiento, espíritu crítico, inquietud por el saber, capacidad para resolver problemas, trabajo
 individual y en equipo, etc.
- Ser consciente del deber de respetar el medio ambiente.

Temario

I- INTRODUCCIÓN

1. Niveles de organización de la biosfera. Características de los seres vivos. Composición molecular. Clasificación.

II- BIOQUÍMICA

- 2. El agua: propiedades. Funciones.
- 3. Hidratos de carbono: estructura, composición y funciones.
- 4. Proteínas: estructura, composición y funciones. Enzimas.
- 5. Lípidos: estructura, composición y funciones.
- 6. Ácidos nucleicos: estructura, composición y funciones. Nucleótidos con funciones específicas

III- CITOLOGÍA

- 7. Estructura celular. Célula procariota y eucariota. Características de la célula animal y vegetal. Elementos constitutivos de una célula típica. La membrana plasmática. Orgánulos celulares
- 8. El Núcleo. Núcleo interfásico. Estructura, composición y funciones. Cromatina y cromosomas.
- 9. Citoesqueleto. Cilios y flagelos. Pared celular.
- 10. Transporte a través de membranas. El agua. Propiedades. Potencial hídrico. Movimiento de agua y solutos.
- 11. Obtención de energía. Glucólisis. Respiración. Fermentación.
- 12. Fotosíntesis. Factores ambientales que afectan a la fotosíntesis.
- 13. El Ciclo Celular. División celular. Mitosis. Meiosis. Apoptosis.

IV- ESTRUCTURA Y FISIOLOGÍA DE LAS PLANTAS

- 14. Tejidos vegetales. Meristemos y tejidos adultos
- 15. Organización microscópica de órganos vegetales cormofíticos. Crecimiento primario: embrión, raíz, tallo y hojas.
- 16. Crecimiento secundario. Desarrollo del fruto.
- 17. Absorción de agua y nutrientes minerales
- 18. Regulación del crecimiento. Hormonas.
- 19. Factores ambientales y crecimiento vegetal.
- 20. Las plantas en condiciones de estrés.

V- ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DE LOS ANIMALES

- 21. Desarrollo embrionario animal.
- 22. Funcionamiento de los animales. Nutrición animal: Sistema digestivo
- 23. Transporte e intercambio gaseoso: Sistema circulatorio
- 24. Sistema Respiratorio
- 25. Osmorregulación y excreción.
- 26. Sistemas de regulación: nervioso.
- 27. Sistema Endocrino
- 28. Sistema inmune.

VI- BIODIVERSIDAD

29. Concepto de Biodiversidad. Origen. Conservación



PROGRAMA DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO

- 1. Utilización del microscopio óptico.
- 2. Utilización del microscopio estereoscópico.
- 3. Reconocimiento de biomoléculas y utilización del almidón por el embrión
- 4. Fisiología vegetal: ciclo completo de una planta
- 5. Membrana celular: plasmólisis, alteración de membranas
- 6. Histología vegetal
- 7. Fotosíntesis: reacción de Hill
- 8. Histología animal
- 9. Regulación crecimiento vegetal: hormonas
- 10. Factores ambientales y desarrollo
- 11. Anatomía animal
- 12. Análisis resultados prácticas 4, 9 y 10.

Bibliografía

Azcón-Bieto J, Talón M. 2007. Fundamentos de Fisiología Vegetal. McGraw-Hill Interamericana. Madrid.

Curtis, H.; Barnes, N.S.; Schnek, A.; Flores, G. 2006. Invitación a la biología. Ed. Panamericana.

Campbell, N.A. & Reece, B. 2007. Biología. Ed. Panamericana.

Hickman, J.R.; Roberts, L.S.; Keen, S.L.; Larson, A.; L'Anson, H. & Eisenhour, D.J. 2009. Principios integrales de Zoología. McGraw-Hill Interamericana de España, Madrid.

Núñez Olivera, E; Martínez Abaigar, J; Tomás Las Heras, R y Beaucourt, N. 2004. Prácticas de Biología Vegetal. Serv. Pub. Univ. Rioja.

Paniagua Gómez-Álvarez R. 2002. Citología e Histología Vegetal y Animal: Biología de las Células y Tejidos Animales y Vegetales. McGraw-Hill Interamericana de España, Madrid.

Pineda, M. 2004 Resúmenes de Fisiología Vegetal. Universidad de Córdoba.

Raven PH, Evert RF, Eichhorn SE. 1991. Biología de las Plantas. Reverté, Barcelona.

Salisbury FB, Ross CW. 2000. Fisiología de las Plantas. Vol. 1, 2 y 3. Paraninfo, Madrid.

Taiz, L y Zeiger, E. 2006. Fisiología Vegetal. Vol I y II. Universitat Jaumel

Metodología

Modalidades organizativas:	Métodos de enseñanza:
 MO1: Clases teóricas MO3: Clases prácticas MO5: Tutorías MO6: Estudio y trabajo en grupo MO7: Estudio y trabajo autónomo del alumno 	 ME1: Lección magistral ME2: Estudio de casos ME3: Resolución de ejercicios y problemas

Organización



Grado en Enología

Actividades presenciales:	Horas
Clases teóricas	36
Clases prácticas de laboratorio o invernadero	24

Total horas presenciales 60

Actividades no presenciales (trabajo autónomo):	
Estudio autónomo individual o en grupo	33
Resolución individual de cuestiones y problemas y búsqueda de información adicional	20
Seguimiento de prácticas y trabajo experimental (en su caso)	12
Análisis de resultados en grupos de trabajo de las prácticas	10
Elaboración de un trabajo con los resultados del trabajo experimental	5
Aula virtual	10

Total horas estimadas de trabajo autónomo

90

Total horas

150

Evaluación

Sistemas de evaluación: Común para todas las titulaciones donde se imparta la asignatura	% sobre total	Recuperable/ No Recuperable
Pruebas escritas (evaluación continua)	10 %	No Rec.
Informes/memorias de prácticas (trabajo experimental)	10 %	Rec.
Pruebas orales (defensa de los trabajos)	10 %	No Rec.
Prueba escrita final (teoría)	50 %	Rec.
Prueba escrita final (prácticas)	20 %	Rec.

Comentario:

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), las actividades de evaluación no recuperable podrán ser sustituidas por otras, a especificar en cada caso. Esta posibilidad se habilitará siempre y cuando la causa que le impida la realización de la actividad de evaluación programada sea la que ha llevado al reconocimiento de la dedicación a tiempo parcial.

Criterios críticos para superar la asignatura:

- La asistencia a prácticas, realización y presentación de los trabajos será obligatoria.
- La calificación final se obtendrá de la suma de las calificaciones obtenidas en los diferentes apartados de la evaluación, siempre que en cada uno de ellos se alcance al menos un 30 %.
- La asignatura se considera aprobada si se obtiene una calificación mínima de 5.0 sobre 10.0