

FICHA DE ASIGNATURA

HONGOS FILAMENTOSOS Y LEVADURAS: INTERÉS BIOTECNOLÓGICO E INDUSTRIAL

Titulación	Máster en Microbiología y Parasitología: I+D (0696)
Curso Académico	2017-18
Módulo	Especialización
Materia	Explotación de sistemas microbianos
Asignatura Código	603664
Carácter	Optativo
Idioma/s	Español e inglés para uso bibliográfico
Créditos ECTS	6
Presenciales	45 horas
No presenciales	105 horas
Duración	

Profesor/es:

Coordinador/es:

- Dra. M^a Isabel de Silóniz. Dpto. Microbiología III. Facultad de Biología. siloniz@bio.ucm.es
- Dra. Covadonga Vázquez. Dpto. Microbiología III. Facultad de Biología. covi@bio.ucm.es

Profesor/es:

- Dr. Antonieta de Cal. Dpto. Protección Vegetal. INIA. cal@inia.es
- Dra. Susana Camarero. Dpto. Biología Medioambiental. CIB (CSIC).. susanacam@cib.csic.es
- Dra. Laura de Eugenio Martínez. Biología Medioambiental. CIB (CSIC). lidem@cib.csic.es
- Dra. Jéssica Gil-Serna. Dpto. Microbiología III. Facultad de Biología. UCM. jgilsern@ucm.es
- Dr. Francisco Guillén. Dpto. Microbiología y Parasitología. Facultad de Biología. UAH. Francisco.guillen@uah.es
- Dr. Domingo Marquina. Dpto. Microbiología III. Facultad de Biología. UCM. dommarq@bio.ucm.es
- Dr. Adolfo Martínez. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM). amartinez@ifi.csic.es
- Dra. M^a Jesús Martínez. Dpto. Biología Medioambiental. CIB (CSIC) mjmartinez@cib.csic.es
- Dra. Paloma Melgarejo. Dpto. Protección Vegetal. INIA. melgar@inia.es
- Dra. Belén Patiño. Dpto. Microbiología III. Facultad de Biología. UCM. belenp@bio.ucm.es
- Dra. Alicia Prieto Orzanco. Biología Medioambiental. CIB (CSIC). aliprieto@cib.csic.es
- Dr. Fernando Ramón. GlaxoSmithKline. Fernando.Ramon@gsk.com
- Dr. Francisco Javier Ruiz . Dpto. Biología Medioambiental. CIB (CSIC). fjruiz@cib.csic.es
- Dr. Antonio Santos . D. Microbiología III. Facultad de Biología. UCM ansantos@bio.ucm.es
- Dra. M^a Isabel de Silóniz. Dpto. Microbiología III. Facultad de Biología. UCM. siloniz@bio.ucm.es
- Dr. Manuel Valmaseda. GlaxoSmithKline. Manuel.Valmaseda@gsk.com

Breve descriptor

Se describen las aportaciones más novedosas en el campo de la biotecnología de hongos filamentosos y levaduras en los campos de la producción industrial, la protección de los cultivos, aspectos sanitarios y medioambientales, haciendo especial incidencia en la producción de metabolitos fúngicos con alto valor añadido (enzimas y nuevos fármacos), el desarrollo de tecnologías no contaminantes para un aprovechamiento de la biomasa vegetal, la manipulación de levaduras industriales y el control biológico como una alternativa al uso de pesticidas.

Objetivos:

1. Destacar la importancia de los hongos en el medio ambiente, la sanidad y la industria
2. Proporcionar una aproximación a la Biotecnología fúngica e introducir al alumno en la comprensión de los fundamentos moleculares y celulares tanto de la producción de metabolitos fúngicos como de la manipulación de cepas industriales.

Competencias:

Generales:

- CG1. Comprensión avanzada y sistemática de la Microbiología y Parasitología y dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo
- CG2. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos en la realización de actividades de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) para resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos multidisciplinares relacionados con la Microbiología y Parasitología.
- CG3. Capacidad de análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas en Microbiología y Parasitología.
- CG4. Capacidad de comunicar los avances científicos en Microbiología y Parasitología, así como las conclusiones, y los conocimientos y razones que las sustentan, a públicos especializados y no especializados, colegas del área, comunidad académica, científica, o sociedad en general, de un modo claro y sin ambigüedades.
- CG5. Interés por fomentar el avance científico y tecnológico en el campo de la Microbiología y Parasitología dentro de las áreas de la salud, del medio ambiente, industrial, de servicios o de gestión.

Específicas:

- CE10. Conocimiento de la biología de los hongos filamentosos y de las levaduras y sus principales aplicaciones biotecnológicas y medio ambientales

Contenidos temáticos

Programa teórico

1. Fermentación alcohólica en levaduras: Aplicaciones en la producción de etanol potable y biocombustible.
2. Mejora genética clásica e ingeniería genética de levaduras vínicas.
3. Producción biotecnológica de manoproteínas de levadura para su empleo en Enología y en Seguridad Alimentaria
4. Las levaduras como sistemas de producción de proteínas heterólogas. Aplicaciones a la fabricación de vacunas
5. Biología de las toxinas *killer* de levaduras. Aplicaciones biotecnológicas actuales y potenciales.

6. Técnicas moleculares para el trazado y detección de levaduras industriales o contaminantes
7. Potencial de los hongos en el aprovechamiento de la biomasa vegetal: sustratos, enzimas y aplicaciones.
8. Oxidorreductasas fúngicas de interés biotecnológico. Diseño racional y no-racional de enzimas mediante técnicas de mutagénesis y evolución dirigida.
9. Protección de cultivos agrícolas, control biológico de enfermedades vegetales.
10. Tecnología para la detección y control de hongos toxicogénicos. Biocontrol: selección de antagonistas. Desarrollo de productos comerciales.
11. Taxonomía fúngica y aplicaciones biotecnológicas de las colecciones de cultivo.
12. Metabolismo secundario: fuente de principios activos. Los antibióticos beta-lactámicos: biosíntesis y biotransformación. Selección de dianas terapéuticas: antifúngicos como dianas. Nuevas vías de descubrimiento y obtención de fármacos: Programas de *screening* y ensayos robotizados.

Programa práctico

1. Expresión de proteínas heterólogas en *Pichia pastoris*
2. Producción de toxinas *killer*
3. Aplicaciones biotecnológicas de lacasas y esterases

Actividades académicas dirigidas

1. Resolución y en su caso exposición de casos práctico
2. Desarrollo de herramientas moleculares para la identificación de hongos y levaduras

Actividades docentes:

- A1. Clases Teóricas: 2 ECTS (15 h)
- A2 y A3. Clases Prácticas y Actividades académicas dirigidas: 3,5 ECTS (26 h)
- A4. Presentación de trabajos y exámenes: 0,5 ECTS (4 h)

Evaluación:

El rendimiento académico del alumno y la calificación final de la asignatura se computarán de forma ponderada atendiendo a los siguientes porcentajes, que se mantendrán en todas las convocatorias:

- E1. Examen escrito sobre los contenidos expuestos:
 - Test multirrespuesta contenidos teóricos (35%)
 - Informes de las prácticas (30%)
- E2. Participación y elaboración de las Actividades académicas dirigidas:
 - Actividades en el aula (10 %)
 - Asistencia y participación en clase (25 %)

Para poder acceder a la evaluación final será necesario que el alumno haya participado al menos en el 80% de las actividades presenciales (asistencia a clases teóricas / prácticas / actividades académicas dirigidas).

Bibliografía

- Cañas, A.I., Camarero, S. (2010) Laccases and their natural mediators: Biotechnological tools for sustainable eco-friendly processes. *Biotechnol Adv* 28: 624-705.
- Cereghino, J.L, Cregg, J.M. (2000). Heterologous protein expression in the methylotrophic yeast *Pichia pastoris*. *FEMS Microb Rev* 24: 45-66.
- Donalies, U.E.B., Nguyen H.T.T., Sthal U., Nevoigt E. (2008) Improvement of *Saccharomyces* yeast strains used in brewing, wine making and baking. *Food Biotechnol* 111: 67-98.
- Essak, S.Y. (2000) The development of beta-lactam antibiotics in response to evolution of beta-lactamases. *Pharm Res DORDR* 18: 1391-1399.
- Fleet G.H. (2008) Wine yeasts for the future. *FEMS Yeast Res* 8: 979-995.
- Gañan, M., Carrascosa, A.V., de Pascual-Teresa, S., Martínez-Rodríguez A.J. (2009) Inhibition by yeast-derived mannoproteins of adherence to and invasion of Caco-2-cells by *Campylobacter jejuni*. *J Food Protec* 72: 55-59.
- Gil-Serna, J., Vázquez, C., Sardiñas, N., González-Jaén, M.T., Patiño, B. (2009) Discrimination of the main Ochratoxin A-producing species in *Aspergillus* section Circumdati by specific PCR assays. *Int J Food Microbiol* 136: 83-87.
- Guijarro, B., Melgarejo, P., De Cal, A. (2007) Effect of stabilizers on the shelf-life of *Penicillium frequentans* conidia and their efficacy as a biological agent against peach brown rot. *Int J Food Microbiol* 113: 117- 124.
- Janisiewicz, W.J., Korsten, L. (2002) Biological control of postharvest diseases of fruits. *Ann Rev Phytopathol* 40: 411-441.
- Jayani, R.S., Saxena, S., Gupta, R. (2005) Microbial pectinolytic enzymes: A review. *Process Biochem* 40: 2931-2944.
- Mielenz, J.R. (2001) Ethanol production from biomass: Technology and comercialization status. *Curr Op Microbiol* 4:324-329.
- Newman, D.J., Cragg, G.M. (2007) Natural Products as Sources of New Drugs over the Last 25 Years. *J Nat Prod* 70: 461–477.
- Nielsen, J., Jewett, M.C. (2007) Impact of systems biology on metabolic engineering of *Saccharomyces cerevisiae*. *FEMS Yeast Res* 8: 122–131.
- Ruiz-Dueñas, F.J., Martínez, A.T. (2009) Microbial degradation of lignin: how a bulky recalcitrant polymer is efficiently recycled in nature and how we can take advantage of this. *Microb Biotech* 2: 164-177.
- Schmitt M.J, Breinig F. 2006. Yeast viral killer toxins: lethality and self-protection. *Nat Rev Microbiol* 4: 212-221.

Otra información relevante:

Conocimientos previos

Recomendaciones