



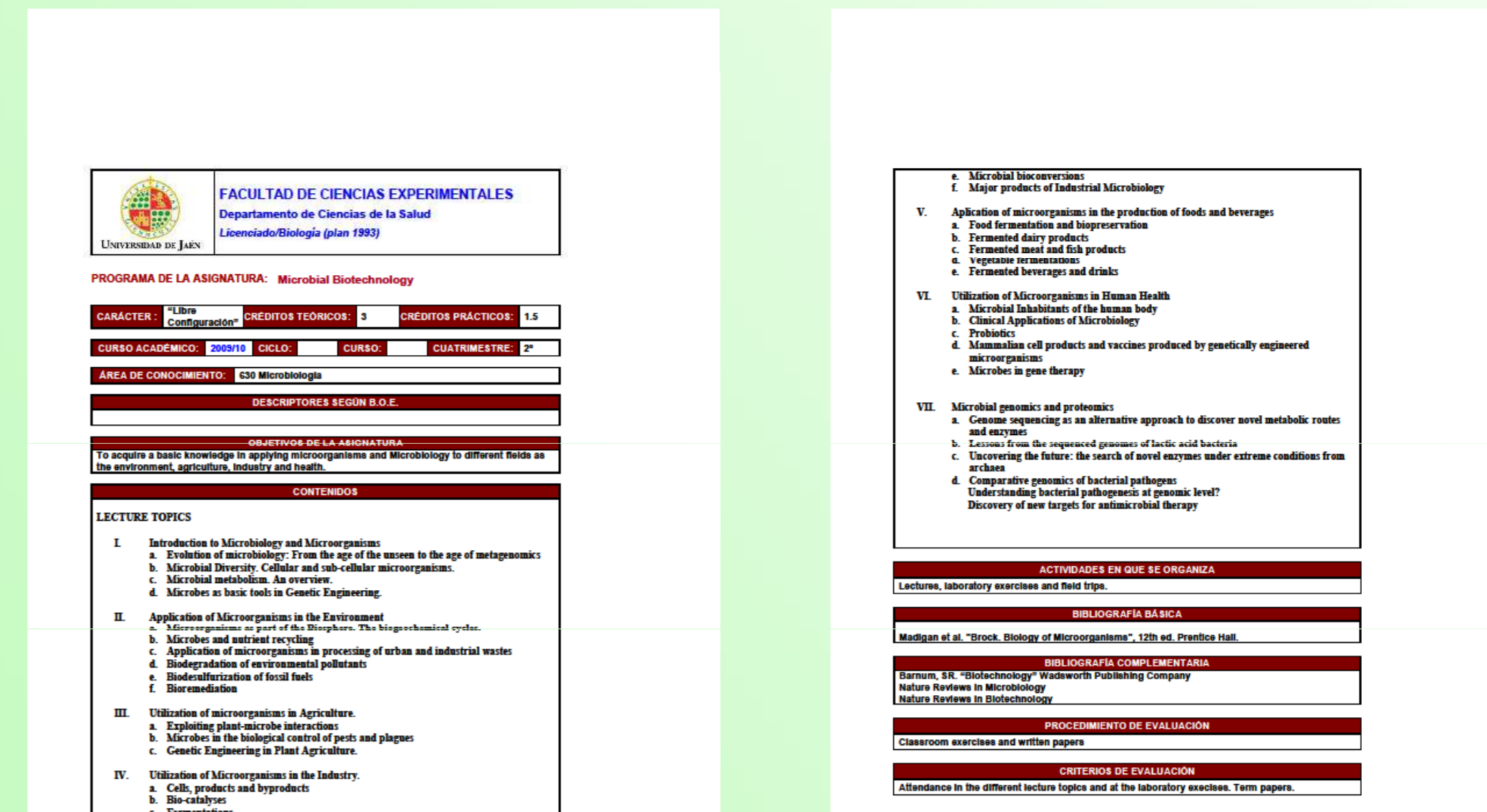
Microbial Biotechnology, microbiología en inglés en la Universidad de Jaén.

Martínez Cañamero, Magdalena.

e-mail: canamero@ujaen.es .

Área de Microbiología, Fac. Ciencias Experimentales, Universidad de Jaén, 23071 Jaén, España.

La asignatura Microbial Biotechnology nació en respuesta a una convocatoria abierta por el Vicerrectorado de Ordenación Académica de la Universidad de Jaén al final del curso 2007-2008. La convocatoria se hizo en colaboración con las distintas Facultades y Escuelas y en ella se animaba a los profesores a presentar asignaturas en inglés para impartir en el curso siguiente. Las asignaturas (dos por centro) formarían parte de los créditos de Libre Configuración Específica para la titulación correspondiente, aunque se ofertarían también a alumnos de otras titulaciones del mismo centro, así como a alumnos Erasmus de cualquier formación..



El proyecto presentado consistió en una asignatura basada en clases magistrales en inglés, con 3.5 créditos de teoría y 1.5 créditos de prácticas, donde se incluyen clases en el laboratorio docente y visitas a empresas.

Lecture 2
Evolution and systematics of microorganisms

Lecture 3
Metabolic Diversity of Microorganisms

Lecture 4
Diversity of microorganisms (I): Proteobacteria

Lecture 5
Diversity of microorganisms (II): Gram positive and other phyla

Lecture 6
Diversity of microorganisms (III): Archaea

Lecture 7
Diversity of microorganisms (IV): Eukarya

La materia tiene dos partes claramente diferenciadas. Una primera parte presenta temas de microbiología general, explicados de forma divulgativa, centrándose en aspectos curiosos que atraigan la atención tanto de los alumnos que hayan cursado la asignatura troncal como de aquellos que procedan de otras titulaciones.

Lecture 9
The concept and development of Microbiology
The microorganisms

Lecture 10
Nutrient Cycles (biogeochemical cycles)

Lecture 11
MICROBIAL BIOREMEDIATION

Lecture 12
Wastewater Treatment and Water Purification

Lecture 13
Utilization of microorganisms in Agriculture

Lecture 14
Industrial Microbiology

Lecture 15
Food Microbiology

Lecture 16
Utilization of Microorganisms in Human Health

Lecture 17
Microbial genomics and proteomics

La segunda parte, más amplia, incluye diferentes facetas de microbiología aplicada, desde microbiología de los alimentos a minería de genes, pasando por microbiología industrial, microbiología aplicada a la salud, o al medio ambiente.

La asignatura fue seleccionada como de Libre Configuración Específica para la Licenciatura de Biología y comenzó a impartirse en el curso 2008-2009. A pesar del desconocimiento que los alumnos tenían de esta nueva oferta, contó ya en ese primer curso con seis alumnos matriculados, además de tres que no pudieron formalizar matrícula por pertenecer a otros centros, pero que acudieron regularmente a las clases. En el curso 2009-2010 se matricularon 17 alumnos y en 2010-2011 ha habido 19 alumnos matriculados.



Considerando que hasta la entrada del grado, la Licenciatura de Biología de la UJA contaba con unos 40-50 alumnos por cohorte, podemos deducir que la asignatura goza de una alta popularidad, especialmente entre aquellos alumnos que eligen mayoritariamente optativas que cubren aspectos más moleculares y celulares de la Biología. Según se muestra en el resultado de una encuesta realizada este año, un 80% de los alumnos responden haber aumentado sus conocimientos con esta asignatura (hay que destacar que en su origen es una asignatura divulgativa para estudiantes de amplio espectro, no necesariamente biólogos), todos indican haber mejorado su inglés científico (un 50% lo ha hecho mucho o bastante), y el 100% recomendaría la asignatura a sus compañeros.

