

Micología Aplicada

Código: 100826

Créditos ECTS: 6

2025/2026

Titulación	Tipo	Curso
Biología ambiental	OT	4

Contacto

Nombre: Laia Guardia Valle

Correo electrónico: laia.guardia@uab.cat

Equipo docente

Sergio Santamaría del Campo

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

Esta asignatura complementa los contenidos de la asignatura de Micología, en su vertiente más aplicada. Por lo tanto, se pide hacer un repaso previo para seguir correctamente la asignatura. También se podrá hacer referencia a temas de botánica, por lo que es interesante que se tenga presente esta materia. Para poder asistir a las prácticas es necesario que el estudiante justifique haber superado las pruebas de bioseguridad y de seguridad que encontrará en el Campus Virtual y ser conocedor y aceptar las normas de funcionamiento de los laboratorios de la Facultad de Biociencias

Objetivos y contextualización

Objetivos y contextualización

La asignatura de micología aplicada debe entenderse como complementaria a la asignatura de Micología cursada a 3º. Las referencias constantes que se hacen tanto de grupos como de especies fúngicas, requieren de una sólida base micológica que facilite la comprensión del temario. Desarrollaremos diversos aspectos de la biotecnología fúngica, un campo muy amplio y variado, y con numerosas interconexiones que a menudo dificultan la partición temática. Los objetivos propuestos son:

- 1.- Entender la importancia de los hongos tanto en sistemas ecológicos naturales como en el desarrollo y economía de la civilización humana, en las diversas industrias donde participan.
- 2.- Interpretar el papel de varios hongos (especialmente líquenes) en el biomonitoring de la calidad ambiental (Los hongos como bioindicadores)
- 3.- Entender los procesos biotecnológicos fúngicos en las diversas industrias y aplicaciones.
- 4.- Captar la importancia de los hongos como fuente de recursos alternativos y energía renovable.
- 5.- Entender / visualizar la diversidad de los procesos patológicos fúngicos, tanto desde la vertiente animal y humana como vegetal.
- 6.- Obtener las bases para desarrollar sistemas de biocontrol con agentes fúngicos.
- 7.- Captar la necesidad de los estudios en micología básica y aplicada para permitir el desarrollo de diversas disciplinas aplicadas, especialmente las ciencias biomédicas, farmacéuticas, agrícolas y forestales.
- 8.- Obtener una visión global de los hongos, tanto desde la perspectiva de su rol "destructor" como de su rol "Creador".

Competencias

- Actuar en el ámbito de conocimiento propio valorando el impacto social, económico y medioambiental.
- Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- Desarrollar bioensayos y aplicar procesos biotecnológicos.
- Desarrollar la capacidad de análisis y síntesis.
- Desarrollar y aplicar técnicas de control biológico.
- Identificar y utilizar bioindicadores.
- Realizar diagnósticos biológicos.

Resultados de aprendizaje

1. Actuar en el ámbito de conocimiento propio valorando el impacto social, económico y medioambiental.
2. Aplicar los conocimientos de la biología y distribución de algunas especies de hongos, como los liquenizados, para su uso como bioindicadores de la contaminación y otras alteraciones ambientales
3. Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
4. Aplicar los procesos metabólicos de los hongos en la industria
5. Desarrollar la capacidad de análisis y síntesis.
6. Identificar y tratar las principales enfermedades causadas por los hongos, sus síntomas y los ciclos biológicos correspondientes
7. Reconocer y aplicar las técnicas de control biológico de plagas y poblaciones que utilizan hongos

Contenido

contenidos

La asignatura se estructura en 6 bloques y 19 temas:

I-. Introducción.

1-. Los hongos en la Biosfera

II-. Los hongos en la biotecnología ambiental

2- biodeterioro

Conceptos: biodegradación, biodeterioro y biorremediación. Biodeterioro de compuestos inorgánicos y

orgánicos

Conceptos: biodegradación, biodeterioro y biorremediación. Biodeterioro de compuestos inorgánicos y orgánicos

(Papel, pintura, cuero, vidrio, poliestireno, cables, tubos, etc.). Responsables.

Biodeterioro de la madera. Composición de la madera. La podredumbre blanca (white-rot) o fibrosa y la podredumbre

morena (brown-rot) o cúbica. La podredumbre seca (dry-rot) y la podredumbre húmeda (wet-rot).

Responsables. hongos

cromógenos.

3- Biorremediación

Introducción. Conceptos.

La degradación de la lignina por los hongos "white-rot" y sus implicaciones en la biorremediación. ¿Qué son los

fenoles? Equipamiento enzimático de los hongos ligninolíticos. *Phanerochaete chrysosporium*. Degradación de contaminantes

orgánicos. Uso en la industria papelera. El proceso Kraft y las alternativas. Biopulping. Biobleaching. secuestro de

metales pesados.

III-. Los hongos en los sistemas agrícolas y forestales

4- Fitopatología: los hongos como agentes fitopatógenos.

Introducción. Conceptos. La ciencia de la Fitopatología. Un poco de historia.

Parasitismo y Patogenicidad. El ciclo de la enfermedad o de la patogénesis. Inoculación. Prepenetración. hipótesis

ene-a-ene. Penetración. Infección. Diseminación. Supervivencia durante el invierno (overwintering) o durante el verano (oversummering) de los patógenos. Defensas de las plantas. Control de las enfermedades.

Los Hongos Fitopatógenos. Aislamiento. Clasificación de las micosis. Hernia de la col. Damping off. Mildius. Phytophthora. Ascomycota y mitospòrics. Oídios. Yemas. Carbones. Gales y deformaciones causadas por Tafrinals. Necrosis foliares. Chancros. Marciones vasculares. Podredumbres radiculares.

5- Control Biológico: los hongos como agentes de control biológico

Conceptos. Problemas del Biocontrol. Ventajas e inconvenientes de los hongos como BCA. Los Hongos Entomopatógenos. Los Hongos Herbicidas. Los Hongos Fungicidas.

6- Los Hongos Mutualistas: endófitos y Micorrizas en los sistemas agrícolas y forestales

Introducción a los hongos mutualistas.

Los Hongos endófitos. Sintetizadores químicos dentro de las plantas. Aspectos de interés agrícola y ganadero.

Las Micorrizas. Definición e interés. Tipo de micorrizas. Micorrizas arbusculares (AM). Ectomicorrizas (ECM). Monotropoides. Arbutoides. Orquidioides. Ericoides. Plantas sin micorrizas. Usos y aplicaciones de las micorrizas.

7.- Los líquenes como bioindicadores de la calidad ambiental y otras aplicaciones

Características de la simbiosis. Indicadores de la calidad atmosférica. Como fuente de alimentos Productores de metabolitos secundarios. otras aplicaciones.

V-. Los hongos y la biotecnología de los alimentos

8- Introducción. Definición. Tipos de fermentaciones. Historia. Aplicaciones.

9-. Producción de bebidas alcohólicas y la Industria Flequera Industria vinícola (vino y cava). Industria cervecera. Otras bebidas alcohólicas. Fermentación alcohólica de la leche: kéfir. 10-. La fermentación alcohólica en la industria del cacao y del café

10-. La fermentacióalcohòlicaen la industria del cacao y del café

11-. Fermentación láctica. Industria del queso. 12-. Fermentación Koji. Productos orientales. Sake. Shoyu. Tempeh. Tofu. Miso.

13-. Micófagos. El cultivo de setas. Setas medicinales micófilo y micófobos. Micófagos. "Los Cazadores de Setas". Cultivo de Setas. Ejemplos. Fases del proceso de cómo cultivar setas. El cultivo del champiñón y del shiitake. Uso medicinal de las setas. V.- Los Hongos como productores de metabolitos de interés en la industria alimentaria y farmacológica

14-. Metabolitos primarios. Definiciones de metabolitos primarios y secundarios. Alcoholes. Ácidos orgánicos. Vitaminas. Carotenoides. Polisacáridos.

15-. Metabolitos secundarios. Antibióticos. Antibióticos no β-lactama. Inmunosupresores. Hipocolesterolèmics. Antitumorales. Antidiabéticos.

VI-. Micologíaclínica Enfermedades producidas por hongos. Intoxicaciones. Alergia. Micosis.

16-. Las Intoxicaciones: Micetismes: Intoxicación por el consumo de setas. Clasificación de las intoxicaciones por setas: de incubación corta y de incubación larga.

17-. Micotoxicosis: Introducción. El origen de las micotoxinas: biodeterioro de los alimentos. Los responsables. Prevención del crecimiento fúngico. Alimentos crudos y preparados. Toxinas destacables: ergotismo, aflatoxinas, ocratoxina, tricotecenos, fumonisinas, etc.

18-. Hongos y alergia. Las Micosis. Micosis superficiales. Micosis cutáneas. Micosis subcutáneas. Micosis.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases de Teoría	30	1,2	2, 4, 6, 7
Prácticas de laboratorio	9	0,36	2, 3, 6, 7
Salida	5	0,2	3, 4, 5
Tipo: Supervisadas			
Seminarios	8	0,32	2, 3, 4, 5, 6, 7
Trabajo personal con herramientas interactivas	6	0,24	5
Tipo: Autónomas			
Trabajo personal	89	3,56	3, 5

The subject will be evaluated based on the notes obtained in the two eliminatory partial examinations (with recovery), in the seminars and in the practices, as detailed below:

1) 1st PART EXAM. Assess the corresponding theoretical part by means of an eliminatory test, with questions of type test and / or short answer.

A minimum score of 5 is needed to pass. This partial represents 30% of the total subject score

2) 2nd PART EXAM. Assess the corresponding theoretical part by means of an eliminatory test, with questions of type test and / or short answer.

A minimum score of 5 is needed to pass. This partial represents 30% of the total subject score

3) RECOVERY EXAM. Only those who have to recover one or two partial exams will have to submit it. It will have the same structure as the partial examinations and will have the same weight (30% each block). It will be necessary to approve each partial with a minimum of 5 to be able to pass the subject. No compensation

To participate in the recovery, the students must have been previously evaluated in a set of activities whose weight equals to a minimum of two thirds of the total qualification of the student, subject or module.

4) SEMINARS. The evaluation of the seminars will count 20% of the final Note.

5) PRACTICAL SESSIONS. The assistance is obligatory. During the course of the practices, a continuous assessment of the student will be carried out, taking into account the attitude (max 10% of the score) and the progress. The student progress will be assessed through the delivery of a report at the end of the course (70% of the score).

Visit to a related-industry. At the end of the exit a test will be done to evaluate the students (20%).

The whole practice block will count 20% of the final mark.

It is necessary to overcome each of the blocks (theory, seminars and practices) with a minimum of 5 to be able to compensate.

A student will receive the non-evaluable qualification when the assessment activities carried out have a weighting of less than 67% in the final qualification ".

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continua

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Prácticas de laboratorio	20	0	0	1, 3, 4, 5, 6, 7
Seminarios	20	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6
1er parcial teoría	30	1,5	0,06	1, 2, 3, 5, 6, 7
2ndo parcial teoría	30	1,5	0,06	2, 4, 5

EVALUACIÓN CONTINUADA

La asignatura se evaluará en base a las notas obtenidas en los dos exámenes parciales eliminatorios (con recuperación), en los seminarios y en las prácticas, tal y como se detalla a continuación:

1) 1er EXAMEN PARCIAL. Evalúa la parte teórica correspondiente mediante un examen eliminatorio, con preguntas tipo test y / o de respuesta corta.

Sólo se supera la materia evaluada con una nota mínima de 5. Este parcial representa un 30% de la nota final de la asignatura.

2) 2ndo EXAMEN PARCIAL. Evalúa la parte teórica correspondiente mediante un examen eliminatorio, con preguntas tipo test y / o de respuesta corta.

Sólo se supera la materia evaluada con una nota mínima de 5. Este parcial representa un 30% de la nota final de la asignatura.

3) EXAMEN DE RECUPERACIÓN. Sólo se deberá presentar quien tenga que recuperar uno o dos parciales. Tendrá la misma estructura que los exámenes parciales y tendrán el mismo peso (30% cada bloque). Habrá aprobar cada parcial con un mínimo de 5 para poder aprobar la asignatura. No hay compensaciones. No obstante, hay que tener en cuenta que para participar en la recuperación, el alumnado debe haber sido previamente evaluado en un conjunto de actividades el peso de las que equivalga a un mínimo de dos terceras partes de la calificación total de la asignatura o módulo.

4) SEMINARIOS. La evaluación de los seminarios contará un 20% de la Nota final. Se evaluará presentación oral (85%) y trabajo reliminari escrito (15%).

5) SESIONES PRÁCTICAS. Son de asistencia obligatoria. En el transcurso de las prácticas se realizará una evaluación continua del alumno, teniendo en cuenta la actitud (máx 10% nota) y el aprovechamiento. El aprovechamiento evaluará mintjançant la entregade un informe (trabajo redactado) al final de las prácticas (70%).

Salida-Al final de la salida se hará un test de evaluación que se entregará in-situ (20%).

El bloque de prácticas contará un 20% de la nota final.

Hay que superar cada uno de los bloques (teoría, seminarios y prácticas) con un mínimo de 5 para poder compensar.

Un alumno recibirá la calificación de No Evaluable cuando las actividades de evaluación realizadas tengan una ponderación inferior al 67% en la calificación final ".

EVALUACIÓN ÚNICA

Sólo la parte de Teoría estará sujeta a la posibilidad de evaluación Única. Se realizará un único examen teórico (tipo test con posibilidad de preguntas cortas) el mismo día programado para la última actividad de evaluación (fecha 2º parcial). Tendrá un peso del 60% de la nota final. La recuperación se realizará el mismo día programado que en el caso de la evaluación continua. Es necesario un mínimo de 5 para aprobar la parte teórica.

Los seminarios y prácticas se realizarán al igual que en el caso de evaluación continua.

Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA:

AGRIOS, G.N. (2005). Plant Pathology. 5th ed. Elsevier. Academic Press.

ALEXOPOULOS, C.J., MIMS C.W. & BLACKWELL, M. (1996). Introductory Mycology. John Wiley & Sons Inc. New York.

ARORA, D.K. (ed.) (2004). Handbook of Fungal Biotechnology. 2nd ed. Marcel Dekker Inc. New York, Basel.

ARORA, D.K., ELANDER, R.P. & MUKERJI, K.G. (eds.) (1992). Handbook of Applied Mycology. Vol. 4 Fungal Biotechnology. Marcel Dekker, INC. New York.

ESSER, K. & LEMKE, P.A. (eds.) (1994-2006). The Mycota. A comprehensive treatise on fungi as experimental systems for basic and applied research. Vols. I-XIII. Springer Verlag. Berlin.

HARLEY, J.L. & SMITH, S.E. (1984). Mycorrhizal Symbiosis. 2nd. print. Academic Press.

HOOG de, G.S., GUARRO, J., GENE, J. & FIGUERAS, M.J. (2004). Atlas of Clinical Fungi. Centraalbureau voor Schimmelcultures/ Universitat Rovira i Virgili. Baarn/Reus. VersióCD 2004.11. T. Weniger (ed.), Computer Science II, Univ. of Würzburg. Germany.

KENDRICK, B. (2000). The Fifth Kingdom. 3rd. ed. Focus Information Group Inc. Newburyport.

KIRK, P.M., CANNON, P.F., MINTER, D.W. & STALPERS, J.A. (eds.) (2008). Ainsworth & Bisby's Dictionary of the Fungi. 10th ed. CABI Publ. Wallingford.

LLÁCER, G., LÓPEZ, M.M., TRAPERO, A. & BELLO, A. (1996). Patología Vegetal, Tomo II. Phytonoma, Mundiprensa. Madrid.

LLIMONA, X. (ed.) (1991). Els fongs i els líquens. Història Natural Països Catalans. vol. 5. Enciclopèdia Catalana. Barcelona.

MOORE, D., ROBSON, G.D., TRINCI, A.P.J. (2011). 21st Century Guidebook to fungi. Cambridge University Press.

MOORE-LANDECKER, E. (1996). Fundamentals of the fungi. 4rd. ed. Prentice Hall. New Jersey.

PITT, J.I. & HOCKING, A.D. (1999). Fungi and Food Spoilage. 2nd ed. AspenPub. Gaithersburg.

RICHARDSON, M.D. & WARNOCK, D.W. (2003). Fungal Infection. Diagnosis and Management. Blackwell Publishing Ltd. USA.

SAMSON, R.A., HOEKSTRA, E.S., FRISVAD, J.C. & FILTENBORG, O. (2002). Introduction to food- and airborne fungi. 6th ed. Centraalbureau voor Schimmelcultures. Utrecht. Netherland.

SCHENCK, N.C. (ed.) (1982). Methods and Principles of Mycorrhizal Research. American Phytopathological Society. USA.

SMITH, S.E. & READ, D.J. (2008). Mycorrhizal symbiosis. 3rd ed. Elsevier & Academic Press. USA.

WAINWRIGHT, M. (1995). Introducción a la Biotecnología de los hongos. ACRIBIA S.A. Zaragoza, España.

WEBSTER, J. & WEBER, R.W.S. (2007). Introduction to Fungi. 3rd. ed. Cambridge Univ. Press. New York.

ZHIQIANG A.N. (ed.) (2005). Handbook of Industrial Mycology. Marcel Dekker Publ. NY, USA.

WEBGRAFÍA

ARORA, K.D, BERKA, R.M., & SINGH, G.B. Elsevier. 2015. Applied Mycology and Biotechnology.
<<http://www.sciencedirect.com/science/bookseries/18745334>>

ELLIS, D. 2015. University of Adelaide. Mycology Online.< <http://www.mycology.adelaide.edu.au/>>

RAI, M., BRIDGE, P.D. CAB International, UK. <https://www.academia.edu/22482748/Applied_Mycology>

El "Servei de Biblioteques" facilita la localitzación de libros electrónicos através de :
<<https://ddd.uab.cat/record/22492>>

Software

No se usará ningún programa específico.

Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PCAM) Prácticas de campo	241	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PCAM) Prácticas de campo	242	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	241	Catalán	primer cuatrimestre	tarde
(SEM) Seminarios	241	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	24	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto