



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



Propuesta TFGB. Curso 2017-18

DEPARTAMENTO: MICROBIOLOGÍA

CÓDIGO DEL TFG: MIC-15

1. DATOS DEL TFG OFERTADO:

Título: Estudio de los factores que afectan a la diversidad microbiana de quesos: quesos libres de cultivos iniciadores vs quesos con cultivos iniciadores

Resumen (máx 250 palabras, estructurado en Introducción, Objetivos y Plan de trabajo):

El queso es un alimento de gran importancia económica en el sector alimentario en general y en el sector láctico en particular. Su importancia es histórica, ya que ha sido producido desde la antigüedad. Sin embargo, en todo este tiempo se ha elaborado mayoritariamente por un proceso puramente empírico. Es gracias al desarrollo de la microbiología cuando se empezó a comprender las bases biológicas de este alimento vivo. En este sentido, los cultivos iniciadores son los que más se han desarrollado para mejorar la calidad microbiológica y controlar el proceso fermentativo, además de permitir la producción a gran escala, pero olvidando su efecto en la microbiota secundaria no iniciadora. Sin embargo, sabemos que la microbiota secundaria juega un papel importante en la maduración, la cual se asocia a la mayor valoración por parte de los consumidores de quesos artesanales y es responsable de las propiedades organolépticas finales.

En los últimos años se han empezado a estudiar con cierto detalle los procesos microbianos que suceden durante la elaboración y maduración de los quesos, sin embargo seguimos desconociendo importantes aspectos, por ejemplo, el efecto de los cultivos iniciadores en la microbiota secundaria. Por ello, en este trabajo se pretende revisar la extensa bibliografía que se ha producido en los últimos años para poder inferir posibles efectos de los cultivos iniciadores en el desarrollo de la microbiota final a lo largo de la maduración que conduzca a la elaboración de hipótesis para ser testadas en el futuro experimentalmente.

Tabla de actividades y dedicación estimada:

| | |
|--|------------------|
| Planteamiento, orientación y supervisión | 30 |
| Exposición del trabajo | 5 |
| Desarrollo del trabajo | 100 |
| Preparación de la memoria | 165 |
| TOTAL (12 ECTS) | 300 horas |

OFERTADO POR

Profesor/a del Departamento

Profesor/a del Departamento junto con Empresa o Institución

Propuesto/Acordado por estudiante y profesor/a ()

() En este caso, por favor completar la siguiente información sobre el estudiante:

Apellidos: García Fernández

Nombre: Ana

e-mail institucional: anagfdez@correo.ugr.es

2. MODALIDAD:

Trabajo bibliográfico

Trabajo experimental **

Informe o proyecto de naturaleza profesional **

3. DATOS DEL TUTOR/A UGR:

Apellidos: Martín Platero

Teléfono: 958243184

Nombre: Antonio Manuel

e-mail: ammartin@ugr.es

**En el caso de trabajos desarrollados en Empresas u otras Instituciones ajenas a la Universidad de Granada, por favor completar la siguiente información:

TUTOR/A DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN:

Apellidos:

Nombre:

Empresa/Institución:

Teléfono:

e-mail: