



1. DATOS DEL TFG OFERTADO

Título del trabajo: Aislamiento de bacterias del ácido láctico productoras de bacteriocinas	
Resumen (ver folio anexo) Palabras clave: bacteriocinas, BAL, antagonismo microbiano	
Número de alumnos por trabajo ofertado (máximo 3): 1	
Ofertado por:	
1. Profesor del Departamento	<input type="checkbox"/>
2. Profesor del Departamento junto con Empresa ó Institución	<input type="checkbox"/>
3. Propuesto por alumno (*)	X <input type="checkbox"/>
En el caso de TFG ofertados por alumno, por favor completar la siguiente información:	
Nombre y apellidos del alumno: Ana García Cruz e-mail institucional: anagc12@correo.ugr.es	

2. MODALIDAD

1. Trabajo bibliográfico	<input type="checkbox"/>
2. Trabajo experimental (*)	X <input type="checkbox"/>
3. Informe o proyecto de naturaleza profesional (*)	<input type="checkbox"/>

3. DATOS DEL TUTOR Y COTUTOR (en su caso) DEL TFG OFERTADO

Nombre y apellidos del tutor: Enrique Iáñez Pareja		
Teléfono: 48941	Fax:	e-mail: eianez@ugr.es
Nombre y apellidos del cotutor:		
Empresa o Institución:		
Teléfono:	Fax:	e-mail:

En Granada, a 5 de junio de 2014

Fdo: Director/a del Departamento de Microbiología

“Aislamiento de bacterias del ácido láctico productoras de bacteriocinas”

El **objetivo** de este trabajo es el aislamiento a partir de alimentos de bacterias del ácido láctico (BAL) productoras de sustancias antagonistas específicas (bacteriocinas).

Plan de trabajo: Se seleccionará un alimento (un tipo de queso) del cual se aislarán las bacterias existentes mediante técnicas dependientes de cultivo en medio. Entre las bacterias aisladas se realizarán ensayos de actividad antimicrobiana frente a bacterias indicadoras (patógenas o alterantes de alimentos) para investigar si hay alguna bacteria capaz de inhibirla. Entre las colonias productoras seleccionadas se realizará una identificación a nivel de género y una caracterización del inhibidor.

Cronograma: desglose orientativo de las actividades presenciales:

Actividades presenciales	Planteamiento, orientación y supervisión	10 horas
	Toma de datos experimentales	40 horas
	Exposición del trabajo	1 hora
Actividades no presenciales	Preparación del trabajo	209 horas
	Elaboración de la memoria	40 horas
Total (12 ECTS)		300 horas