



1. DATOS DEL TFG OFERTADO

Título del trabajo: Identificación y caracterización preliminar de cepas productoras de bacteriocinas aisladas de productos lácteos						
Resumen (máx 250 palabras) estructurado en Objetivos y Plan de trabajo, reflejando una estimación de tiempo requerido para cada actividad presencial del alumno. Se debe incluir en folio adjunto. Palabras clave: identificación, bacteriocinas, lácteos						
Número de alumnos por trabajo ofertado (máximo 3): 1						
Ofertado por: <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. Profesor del Departamento</td> <td style="width: 5%;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Profesor del Departamento junto con Empresa ó Institución</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Propuesto por alumno (*)</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p>(*) En el caso de TFG ofertados por alumno, por favor completar la siguiente información:</p> <p>Nombre y apellidos del alumno: Jesús José Soriano Bermúdez e-mail institucional:</p>	1. Profesor del Departamento	<input type="checkbox"/>	2. Profesor del Departamento junto con Empresa ó Institución	<input type="checkbox"/>	3. Propuesto por alumno (*)	<input type="checkbox"/>
1. Profesor del Departamento	<input type="checkbox"/>					
2. Profesor del Departamento junto con Empresa ó Institución	<input type="checkbox"/>					
3. Propuesto por alumno (*)	<input type="checkbox"/>					

2. MODALIDAD

<p>1. Trabajo bibliográfico <input type="checkbox"/></p> <p>2. Trabajo experimental (*) <input type="checkbox"/></p> <p>3. Informe o proyecto de naturaleza profesional (*) <input type="checkbox"/></p> <p>(*) En el caso de trabajos experimentales e informes o proyectos de naturaleza profesional desarrollados en empresas u otras instituciones ajenas a la Universidad de Granada, por favor, completar la siguiente información</p> <p>Nombre de la empresa/institución: Domicilio social: CIF de la entidad: Teléfono/ Fax/ e-mail:</p>

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

Nombre y apellidos del tutor: Eva Valdivia Martínez		
Teléfono: 958243244	Fax:	e-mail: evavm@ugr.es
Nombre y apellidos del cotutor:		
Empresa o Institución:		
Teléfono:	Fax:	e-mail:

Granada, 29 de mayo 2014

Resumen (máx 250 palabras) estructurado en Objetivos y Plan de trabajo, reflejando una estimación de tiempo requerido para cada actividad presencial del alumno. Se debe incluir en folio adjunto.

Título del trabajo: Identificación y caracterización preliminar de cepas productoras de bacteriocinas aisladas de productos lácteos

Objetivos.

- Identificar al nivel de género y de especie una colección de bacterias lácticas aisladas de quesos de diversas procedencias
- Determinar las condiciones mejores para la producción de las bacteriocinas
- Determinar el espectro de actividad de las bacteriocinas

Plan de Trabajo

1. Verificación de la producción de las bacteriocinas en medio sólido (técnica de la doble capa) y en medio líquido (técnica de los pocillos) ensayando frente a *Enterococcus faecalis* y *Listeria innocua* (10 h).
2. Identificación de las cepas productoras de bacteriocinas (70):
 - a. Extracción del ADN genómico
 - b. Tipificación mediante RAPD (Random Amplified Polymorphic DNA) para establecer grupos genómicos y selección de un miembro de cada grupo
 - c. Amplificación mediante PCR del gen ARNr 16S de las cepas seleccionadas entre los diferentes grupos genómicos
 - d. Secuenciación del amplicón del gen ARNr 16S y búsqueda de homologías en bases de datos para asignar el género y la especie
3. Estudio preliminar de los factores que afectan a la producción de las bacteriocinas ensayando diferentes medios adicionados de diferentes azúcares (10 h).
4. Extensión del estudio del espectro de acción inhibitoria a otras especies bacterianas (10 h).
5. Elaboración de la memoria. 20h