



1. DATOS DEL TFG OFERTADO

Título del trabajo: Caracterización de la microbiota asociada a productos hortofrutícolas						
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: 80%;">1. Profesor del Departamento</td> <td style="width: 20%; text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Profesor del Departamento junto con Empresa ó Institución</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Propuesto por alumno (*)</td> <td style="text-align: center;"><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: Beatriz Pecino Cano e-mail institucional: pecino@correo.ugr.es</p>	1. Profesor del Departamento	<input checked="" 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 checked="" 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</p> <p>2. Trabajo experimental (*)</p> <p>3. Informe o proyecto de naturaleza profesional (*)</p>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<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: Manuel Martínez Bueno		
Teléfono: 958243397	Fax:	e-mail: mmartine@ugr.es
Nombre y apellidos del cotutor:		
Empresa o Institución:		
Teléfono:	Fax:	e-mail:

Granada, 5 de Junio 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: Caracterización de la microbiota asociada a productos hortofrutícolas

Diferentes estudios han mostrado que el uso de ciertos microorganismos como las bacterias ácido lácticas (BAL), así como sus metabolitos, las bacteriocinas, podrían emplearse con éxito como bioconservantes naturales en productos hortofrutícolas frescos y productos mínimamente procesados. En este trabajo se pretende estudiar la microbiota asociada a estos productos mediante una combinación de técnicas de cultivo e independientes de cultivo como por ejemplo ARISA.

Objetivos.

El objeto de este proyecto es seleccionar poblaciones naturales de microorganismos y entre ellas las BAL para ser empleadas bien directamente o sus metabolitos, como bioconservantes alimentarios, para preservar la calidad y mejorar la seguridad alimentaria de productos hortofrutícolas mínimamente procesados en fresco durante su vida útil, sin tener que recurrir a compuestos higienizantes ni conservantes de origen químico.

Plan de Trabajo

1. Estudio de la microbiota asociada a productor hortofrutícolas mediante métodos dependientes e independientes de cultivo. Se utilizarán medios de cultivo generales como el TSA para el recuento de microorganismo mesófilos y selectivos como el medio KF, Agar MacConkey, MRS y VJ.
2. Estudio de la microbiota mediante técnicas independientes de cultivo: ARISA
3. Selección de microorganismos productores de sustancias antimicrobianas.

Trabajo de laboratorio (presencial): 100 h

Actividad no presencial: 200 h (tutorías, presentación de resultados, elaboración de la memoria, presentación del TFG).