



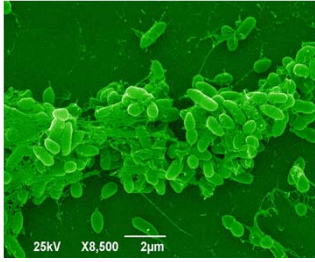
# PROYECTOS FIN DE GRADO BTG-CAM-NHD

Oferta académica 2015-2016

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA







# PROYECTO 1: ESTUDIO DE LA FORMACIÓN DE BIOFILMS EN BACTERIAS

## INTERÉS

- Contaminaciones / infecciones
- Degradación contaminantes
- Procesos de producción

## OBJETIVOS

1. Aislamiento de mutantes de *Pseudomonas putida* (bacteria degradadora de contaminantes orgánicos) defectivos en la formación de biofilms
2. Caracterización fenotípica y genética



## **PROYECTO 2:**

**Aislamiento de microorganismos resistentes a antibióticos de nueva generación y caracterización de los mecanismos de resistencia**

### **INTERÉS**

- **Identificación de mecanismos de resistencias a antibióticos de nueva generación.**
- **Identificación de nuevas dianas.**

### **OBJETIVOS**

1. **Aislar microorganismos resistentes a antibióticos de uso hospitalario o de nueva generación a partir de diversas muestras**
2. **Identificación de los microorganismos**
3. **Identificación de los mecanismos de resistencia**



# **PROYECTO 3:** **AISLAMIENTO DE BACTERIAS** **DEGRADADORAS DE CONTAMINANTES** **ORGÁNICOS**

## **INTERÉS**

**Biorremediación de suelos y aguas contaminadas**

## **OBJETIVOS**

- 1. Aislamiento de bacterias degradadoras de contaminantes orgánicos a partir de suelos contaminados, fangos de depuradoras o pilas de compostaje**
- 2. Caracterización fisiológica y molecular de bacterias aisladas**



## **PROYECTO 4:** **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AGUAS**

### **INTERÉS:**

**Aguas contaminadas / uso de las aguas**

### **OBJETIVOS:**

- 1. Familiarizarse con las técnicas usadas en análisis microbiológicos y físico-químicos de aguas**
- 2. Realizar una analítica con las técnicas recogidas en la legislación de aguas sospechosas de contaminación**
- 3. Interpretar la analítica y sacar conclusiones sobre la contaminación medida**



## **PROYECTO 5: CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS**

### **INTERÉS:**

**Control de la calidad microbiológica de los alimentos**

### **OBJETIVOS:**

- 1. Familiarizarse con las técnicas usadas en análisis microbiológico de alimentos**
- 2. Realizar una analítica con las técnicas recogidas en las legislación sobre seguridad alimentaria**
- 3. Interpretar la analítica y sacar conclusiones sobre la contaminación medida**



## **PROYECTO 6:** **PRODUCTOS LÁCTEOS: FUENTE DE BACTERIAS VIVAS**

### **INTERÉS:**

**Identificación y recuento de los diferentes microorganismos presentes en los productos lácteos fermentados disponibles comercialmente**

### **OBJETIVOS:**

- 1. Familiarizarse con las técnicas usadas en análisis microbiológicos de alimentos y recuento de bacterias lácticas**
- 2. Realizar una analítica con las técnicas recogidas en la legislación**
- 3. Interpretar la analítica y sacar conclusiones sobre el contenido en bacterias lácticas de los alimentos analizados**



## **PROYECTO 7: TUTORIZACION DE PROYECTOS EXTERNOS**

**¿QUIEN PUEDE OPTAR A ESTA MODALIDAD?:**

- **Alumnado interno del Área de Microbiología**
- **Alumnado interno de laboratorios externos a la UPO (CSIC, otras Universidades, etc.)**
- **Alumnado en prácticas en empresas que impliquen trabajo de investigación**



## **CONTACTOS:**

**FERNANDO GOVANTES ROMERO**

E-mail: [fgovrom@upo.es](mailto:fgovrom@upo.es)

**EVA MARÍA CAMACHO FERNÁNDEZ**

E-mail: [emcamfer@upo.es](mailto:emcamfer@upo.es)

**BELÉN FLORIANO PARDAL**

E-mai: [bflopar@upo.es](mailto:bflopar@upo.es)