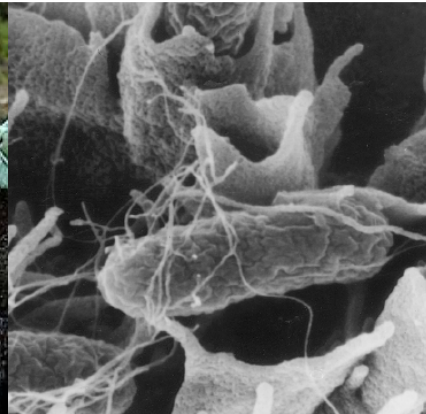
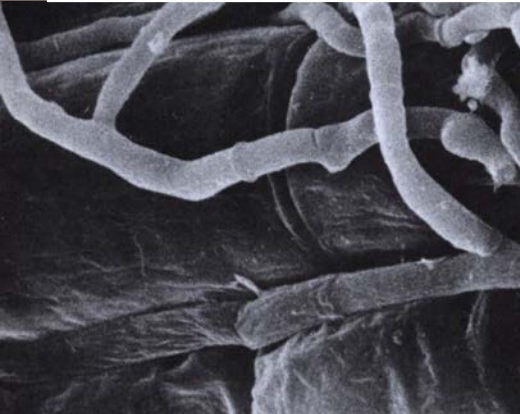


# PROYECTOS FIN DE GRADO BTG-CAM-NHD

Oferta académica 2019-2020

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA





# **PROYECTO 1:**

## **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 2:**

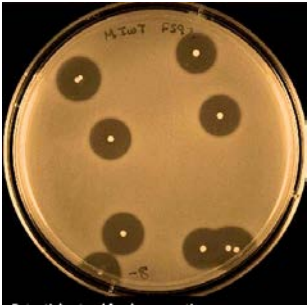
# **Aislamiento de microorganismos resistentes a antibióticos de uso hospitalario**

## **INTERÉS**

- Evaluación de la frecuencia de microorganismos resistentes en muestras de distinto origen.
- Diseño de estrategias para el uso racional de antimicrobianos

## **OBJETIVOS**

1. Aislar microorganismos resistentes a antibióticos a partir de diversas muestras (ambientales, depuradoras, alimentos, etc).
2. Identificación de los microorganismos.
3. Caracterización fenotípica de la resistencia.



## **PROYECTO 3:**

### **Aislamiento de microorganismos productores de compuestos antimicrobianos**

#### **INTERÉS**

- **Desarrollo de tratamientos alternativos a los antibióticos convencionales para combatir infecciones de microorganismos multirresistentes.**

#### **OBJETIVOS**

1. **Aislar microorganismos productores de compuestos antimicrobianos a partir de diversas muestras (ambientales, alimentos fermentados, etc).**
2. **Identificación de los microorganismos.**
3. **Caracterización del espectro de acción y MIC.**



## **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 las 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?:**

- **Alumnos internos del Área de Microbiología**
- **Alumnos internos de laboratorios externos a la UPO (CSIC, etc.)**
- **Alumnos en prácticas/trabajadores en empresas que impliquen trabajo de investigación**



## **CONTACTOS:**

**AROA LÓPEZ SÁNCHEZ**

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

**EVA MARÍA CAMACHO FERNÁNDEZ**

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

**AMANDO FLORES DÍAZ**

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