

9991001 ALTERACIONES MICROBIOLÓGICAS Y BIOQUÍMICAS DURANTE EL PROCESO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. MÉTODOS DE CONTROL Y RIESGOS MICROBIOLÓGICOS ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS.

- Principales microorganismos alterantes de alimentos y su control durante el procesado y almacenamiento.
- Principales microorganismos patógenos asociados al consumo de alimentos y medidas de control.
- Alteraciones bioquímicas de los alimentos durante su procesado y almacenamiento. Medidas de control.

9991015 IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Realización de estudios encaminados a implantar el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos con la finalidad de garantizar la seguridad alimentaria. Verificación del funcionamiento del sistema.

9991018 ESTUDIO DE FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DEL VINO.

Estudio de factores con influencia en la calidad final del vino: tecnologías aplicadas durante el cultivo de la vid y en las fases de elaboración y estabilización de los vinos.

9991019 EVALUACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS.

Se proponen unos trabajos de investigación relacionados con la línea de investigación seguidos por las profesoras que proponen estos trabajos.
Realización de un seguimiento de las características fisicoquímicas y los recuentos microbianos de microorganismos indicadores en distintos alimentos mínimamente procesados.

9991020 OPTIMIZACIÓN DE MÉTODOS DE ANÁLISIS, DE SEPARACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE POLISACÁRIDOS DE UVA Y VINO.

Optimizar la separación de polisacáridos de uva y vino por HRSEC.
Optimizar la identificación y cuantificación de polisacáridos de uva y vino por GC.

9991115 MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE PRODUCTOS FERMENTADOS.

La línea de Microbiología y Biotecnología Enológicas tiene los siguientes objetivos:

- La identificación y caracterización de bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica (FML) de vinos tintos de D.O. C. Rioja. Este objetivo supone el estudio sistemático de la flora autóctona en los vinos de la región.
- La selección de aquellos clones que presenten características óptimas para constituir buenos iniciadores de la FML.
- Estudiar la producción de bacteriocinas y las interacciones de clones seleccionados con el resto de la microflora del vino y de la uva.
- La identificación de microorganismos que puedan suponer alteraciones de los vinos.
- La optimización de procesos biotecnológicos implicados en la elaboración de vinos, tales como la estabilización del color o la inducción de la FML.
- El estudio de paradas de fermentación y sus posibles causas.

Los alumnos para ser admitidos en la línea de investigación deberán realizar una entrevista personal con los tutores y tener la aprobación de los mismos para la realización del trabajo.

9991117 ECOLOGÍA DE LA RESISTENCIA A ANTIMICROBIANOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Determinación de los niveles de resistencia a antibióticos (macrólidos, quinolonas, -lactámicos, glicopéptidos, aminoglicósidos, etc..) y caracterización molecular de los genes implicados en cepas bacterianas aisladas a partir de muestras clínicas, alimentarias, ambientales o animales. Estimación de la diseminación de estos determinantes de resistencia, estudio de la transferencia de dichos determinantes entre cepas, especies o géneros bacterianos y su repercusión ecológica. Estudio del impacto de la resistencia a antibióticos sobre la flora bacteriana de diferentes nichos ecológicos (intestinal, alimentos, etc...).

Los distintos géneros bacterianos estudiados son de interés tanto para la industria agroalimentaria como para la medicina o veterinaria por estar implicados en procesos infecciosos.

Estudio de la síntesis de sustancias antimicrobianas, factores que influyen en su producción y aplicaciones.

Los alumnos para ser admitidos en la línea de investigación deberán realizar una entrevista personal con los tutores y tener la aprobación de los mismos para la realización del trabajo.