

ANEXO III

FICHA TÉCNICA DE PROYECTO SELECCIONADO (A EFECTOS DE PUBLICIDAD)

MODALIDAD DE AYUDA	Investigador predoctoral - "IKERTALENT 2026"
CÓDIGO DE PROYECTO	P7
TÍTULO	GAZTOMICS: Estudio integrado del terroir microbiano de los quesos artesanos y desarrollo de fermentos autóctonos.
CENTRO	LEARTIKER
DEPARTAMENTO/DIRECCIÓN/ÁREA	Centro lácteo / Biología Molecular y Metagenómica
GRUPO INVESTIGADOR	Iratxe Zarraonaindia, Igor Baroja, Malen Sarasua, Ane Olañeta
TUTOR/ES PROYECTO	Iratxe Zarraonaindia e Igor Baroja
RESUMEN DEL PROYECTO	El proyecto GAZTOMICS tiene como objetivo estudiar el terroir microbiano de los quesos artesanales mediante la caracterización de la microbiota autóctona y de sus funciones metabólicas. Para ello, se analizarán muestras de leche cruda, del entorno de la quesería, de superficies y del proceso de maduración, combinando técnicas de secuenciación 16S/ITS, metagenómica shotgun, bioinformática y microbiología clásica. Se identificarán microorganismos de interés tecnológico y se aislarán y caracterizarán cepas autóctonas con el fin de desarrollar nuevos fermentos funcionales. El proyecto tendrá un importante impacto científico, tecnológico y sectorial, mejorando la calidad, la reproducibilidad y la competitividad del sector quesero artesanal vasco. Las infraestructuras de LEARTIKER, sus equipos especializados y su relación directa con el sector garantizan la viabilidad y la transferencia de los resultados.
OTRA INFORMACIÓN	Titulaciones de acceso: Grado o licenciatura en Biotecnología, Bioquímica y Biología Molecular, Biología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos o titulaciones similares. Se valorará preferentemente disponer de un Máster en Biología Molecular, Biomedicina, Microbiología o áreas afines, así como experiencia en el sector. Descripción del proyecto: Se estudiará el terroir microbiano de los quesos artesanales mediante la caracterización de muestras de leche cruda, del entorno de la quesería, de superficies y del proceso de maduración. Para ello se emplearán técnicas de secuenciación 16S/ITS, metagenómica shotgun, bioinformática y microbiología clásica. Actividades de la persona doctoranda: Caracterización de la microbiota autóctona, análisis de datos metagenómicos, identificación de microorganismos de interés tecnológico, aislamiento y caracterización de cepas autóctonas, desarrollo y validación de nuevos fermentos funcionales.
DATOS DE CONTACTO	Igor Baroja (ibaroja@leartiker.com)