

ANEXO III

FICHA TÉCNICA DE PROYECTO SELECCIONADO (A EFECTOS DE PUBLICIDAD)

MODALIDAD DE AYUDA	Tecnólogo-“IKERTALENT 2026”
CÓDIGO DE PROYECTO	T6
TÍTULO	GAS-KAL: identificación y control de microorganismos productores de gas en la elaboración de queso: por la calidad y la sostenibilidad.
CENTRO	LEARTIKER
DEPARTAMENTO/DIRECCIÓN/ÁREA	Esneki Zentroa / Microbiología
GRUPO INVESTIGADOR	Ane Olañeta, Igor Baroja, Malen Sarasua
TUTOR/ES PROYECTO	Ane Olañeta
RESUMEN DEL PROYECTO	El objetivo del proyecto GAS-KAL es identificar y controlar los microorganismos que pueden provocar defectos de calidad durante la elaboración y maduración de los quesos, prestando especial atención a los microorganismos productores de gas, responsables de defectos de hinchazón y de otras alteraciones tecnológicas que afectan a la calidad del producto. Para ello, se emplearán técnicas avanzadas de microbiología y biología molecular con el fin de caracterizar las comunidades microbianas presentes en los quesos y en la leche, comprender el origen de estos defectos y determinar los factores que favorecen su desarrollo. Asimismo, se realizarán análisis microbiológicos de control de calidad de la leche y los productos lácteos para evaluar su higiene, seguridad y calidad sanitaria. Los resultados del proyecto permitirán reducir los defectos tecnológicos y las pérdidas económicas en la producción quesera, además de disminuir el desperdicio alimentario, reforzar la seguridad alimentaria y mejorar la sostenibilidad y la eficiencia de los procesos productivos.
OTRA INFORMACIÓN	Titulaciones de acceso: Grado o Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Biología Molecular, Biotecnología o titulaciones similares. Perfil requerido: Persona interesada en la identificación, cuantificación y estrategias de control de microorganismos. Se valorará la capacidad para trabajar en laboratorio y la motivación para formarse en análisis microbiológicos y moleculares. Funciones principales: Identificación y caracterización de microorganismos productores de gas que provocan problemas de calidad en la elaboración de queso, utilización de técnicas microbiológicas clásicas y moleculares (PCR/qPCR), análisis de muestras de leche y queso, interpretación de datos y validación de resultados. Formación ofrecida: Formación práctica dentro de un equipo multidisciplinar especializado en microbiología, biología molecular y tecnología quesera, bajo la dirección de la persona responsable del laboratorio y con seguimiento continuo.
DATOS DE CONTACTO	Ane Olañeta (aolaneta@leartiker.com)