



DATOS PERSONALES

Dra. MÓNICA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ

Investigador INCRECYT. Experta en microbiología enológica
(Parque Científico y Tecnológico de Castilla-La Mancha)

Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA).
Edificio Marie Curie. Avda. Camilo José Cela s/n.
13071, Ciudad Real (Spain)



Tfno. 926295300 ext 6650



monica.fernandez@uclm

<http://www.irica.uclm.es/BIOLEV/index.asp>



SERVICIOS OFERTADOS

Sector Agroalimentario

- Identificación de microorganismos beneficiosos y/o alterantes en alimentos.
- Selección de levaduras y bacterias lácticas para utilizar como cultivos iniciadores en industrias alimentarias, especialmente bodegas.
- Diferenciación de cepas microbianas, p.ej. *Saccharomyces cerevisiae*, *Oenococcus oeni*, mediante técnicas moleculares. (RFLP-DNA mitocondrial, elementos delta, RAPDs,...)
- Identificación de variedades de vid, almendro y otras especies vegetales mediante marcadores microsátelites. Estudios de parentesco y diversidad genética.
- Obtención de cepas de levaduras con propiedades mejoradas mediante tecnologías no recombinantes.

EXPERIENCIA CON EMPRESAS

- Estudio de la formación de biofilm en la red de abastecimiento de agua potable de Ciudad Real (AQUAGEST)
- Selección de levaduras autóctonas para utilizar como cultivos iniciadores en la elaboración de vinos (PAGO EL GUIJOSO)

EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA

Equipamiento básico de un laboratorio de microbiología (cabinas de flujo laminar, autoclaves, estufas, centrifugas, incubadores, agitadores, baños termostáticos)

- Microscopio fluorescencia
- Termocicladores
- Equipos de Electroforesis vertical y horizontal para proteínas y DNA, TTGE y CHEFF
- Espectrofotómetro de barrido UV-visible
- Lector de microplacas
- Sistema u-trak para medidas de impedancia
- HPLC (detectores IR y UV)
- Fermentadores de tubos múltiples, con vaso de 3 litros, múltiple de vasos provisto de sondas, Sartorius de 30 litros.
- Micromanipulador de esporas