

ANEXO I a. Cepas bacterianas identificadas de cada género y especie, y recuento de las mismas.

Género	Especie	Recuento	Cepas
<i>Stenotrophomonas</i>	<i>maltophilia</i>	19	P2.3, P3.3, P7.3, P8.2, P9.1, P12.1, P13.2, P14.2, P15.2, P16.4, P26.1, P28.2, P29.1, P31.3, P32.1, P34.1, P38.1, P39.1, P41.2
<i>Pseudomonas</i>	spp.	17	P6.1, P14.3, P16.1, P16.3, P19.2, P21.1, P24.1, P25.1, P27.1, P29.2, P31.4, P33.1, P35.1, P37.1, P37.3, P40.1, P41.1
	<i>monteilii</i>	4	P8.3, P10.1, P13.1, P15.3,
	<i>putida</i>	1	P11.1
<i>Acinetobacter</i>	<i>lactucae</i>	2	P6.3, P7.2
	<i>pittii</i>	2	P14.1, P27.2
<i>Cupriavidus</i>	<i>gilardii</i>	5	P2.1, P4.1, P5.1, P19.1, P20.1
<i>Staphylococcus</i>	<i>warneri</i>	1	P17.1
	<i>epidermidis</i>	1	P11.3
<i>Ochrobactrum</i>	<i>intermedium</i>	1	P31.1
<i>Diutina</i>	<i>rugosa</i>	1	P16.2

ANEXO I b. Número de aislados de cada especie bacteriana identificados en cada vegetal en función de su tipo y forma de cultivo.

		TIPO DE CULTIVO	
		Ecológico	Convencional
TIPO DE VEGETAL	Lechuga	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (3): P3.3, P13.2, P29.1, • <i>Pseudomonas</i> spp (3): P6.1, P24.1, P29.2 • <i>Pseudomonas monteilii</i> (1): P13.1 • <i>Acinetobacter lactucae</i> (1): P6.3 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (2): P16.4, P32.1 • <i>Pseudomonas</i> spp. (2): P16.1, P16.3 • <i>Diutina rugosa</i> (1): P16.2
	Kale	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (3): P2.3, P8.2, P26.1 • <i>Cupriavidus gilardii</i> (2): P2.1, P20.1 • <i>Pseudomonas monteilii</i> (1): P8.3 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (1): P41.2 • <i>Pseudomonas</i> spp. (1): P41.1
	Espinaca	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (3): P12.1, P14.2, P28.2 • <i>Cupriavidus gilardii</i> (2): P4.1, P19.1 • <i>Pseudomonas</i> spp (3): P14.3, P19.2, P25.1 • <i>Acinetobacter pittii</i> (1): P14.1 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Staphylococcus warneri</i> (1): P17.1
	Rúcula	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (4): P7.3, P9.1, P31.3, P38.1 • <i>Pseudomonas</i> spp. (3): P27.1, P31.4, P33.1 • <i>Acinetobacter lactucae</i> (1): P7.2 • <i>Acinetobacter pittii</i> (1): P27.2 • <i>Ochrobacterium intermedium</i> (1): P31.1 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (1): P39.1 • <i>Pseudomonas</i> spp. (1): P40.1
	Chufa	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> (2): P15.2, P34.1 • <i>Pseudomonas</i> spp. (1): P21.1 • <i>Pseudomonas monteilii</i> (2): P10.1, P15.3 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cupriavidus gilardii</i> (1): P5.1, • <i>Pseudomonas</i> spp. (3): P35.1, P37.1, P37.3 • <i>Pseudomonas putida</i> (1): P11.1 • <i>Staphylococcus epidermidis</i> (1): P11.3

ANEXO II. Relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

	Alto	Medio	Bajo	No procede
ODS 1. Fin de la pobreza.				x
ODS 2. Hambre cero.	x			
ODS 3. Salud y bienestar.	x			
ODS 4. Educación de calidad.				x
ODS 5. Igualdad de género.				x
ODS 6. Agua limpia y saneamiento.			x	
ODS 7. Energía asequible y no contaminante.				x
ODS 8. Trabajo decente y crecimiento económico.				x
ODS 9. Industria, innovación e infraestructuras.				x
ODS 10. Reducción de las desigualdades.		x		
ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles.				x
ODS 12. Producción y consumo responsables.	x			
ODS 13. Acción por el clima.	x			
ODS 14. Vida submarina.				x
ODS 15. Vida de ecosistemas terrestres.				x
ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas.				x
ODS 17. Alianzas para lograr objetivos.			x	

Este trabajo se fundamenta principalmente en los ODS 2, 3, 12 y 13, por estudiar una forma de consumo más respetuosa con el medioambiente y con las personas, que busca disminuir la huella de carbono y hacer una gestión más eficiente de los recursos. Del mismo modo, con este trabajo se busca valorar la salubridad y seguridad que proporcionan algunos alimentos de consumo en crudo, lo que contribuye a la salud y seguridad alimentaria de los consumidores.