

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS DE LIBRE ELECCIÓN POR TRABAJOS ACADAMICAMENTE DIRIGIDOS

(Para 3º de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias, 4º y 5º de
Agrónomos y 4º y 5º de Ciencia y Tecnología de los alimentos)

Título	Créditos	Titulación	Profesor/es Responsable/s
Cultivo de la gerbera para flor cortada	4,5	-Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Agrónomo	-Rocío Velázquez Otero
Técnicas en el control de la ingestión de alimento en porcino Ibérico. (Requisito haber aprobado Zootecnia I)	6	-Ingeniero Agrónomo -Ingeniero Técnico en Explotaciones	-Elena González Sánchez
Caracterización de cerezas del Valle del Jerte	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-Mª de Guía Córdoba, Emilio Aranda, Alberto Martín, Mª José Benito, Francisco Pérez, Alejandro Hernández
Estudio de la calidad del cuajo vegetal para su utilización en la elaboración de Torta del Casar	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-Alberto Martín, Mª de Guía Córdoba, Emilio Aranda, Mª José Benito, Francisco Pérez, Alejandro Hernández
Estudios para la mejora de la aceituna de mesa en Extremadura	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	- Francisco Pérez , Alberto Martín, Alejandro Hernández ,Mª de Guía Córdoba, Emilio Aranda, Mª José Benito
Mejora de los productos cárnicos crudos curados	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	- Mª José Benito, Mª de Guía Córdoba, Emilio Aranda- Alberto Martín, Francisco Pérez, Alejandro Hernández
Mejora de la calidad del “Pimentón de la Vera”	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	- Emilio Aranda, Alberto Martín, Alejandro Hernández, Mª de Guía Córdoba, Mª José Benito, Francisco Pérez,
Desarrollo de metodologías para el control de calidad de cebolla para deshidratar.	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	- Alejandro Hernández , Mª de Guía Córdoba, Emilio Aranda Alberto Martín, Mª José Benito, Francisco Pérez-
Métodos analíticos para la determinación de la alimentación del cerdo ibérico	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-Juan Florencio Tejeda – Ana I. Carrapiso
Optimización de técnicas para analizar colesterol y óxidos de colesterol en carne y productos	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo	-Mª Jesús Petrón -Juan -Florencio Tejeda

cárnicos		-Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Optimización del proceso de ahumado de productos cárnicos de calidad	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-Lourdes Martín -M ^a Luisa Timón
Caracterización de la calidad de la carne de cordero Merino	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-Ana I. Andrés - Lourdes Martín
Determinación de antioxidantes naturales (tocoferoles y polifenoles) en productos de cerdo ibérico	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	- Ana I. Carrapiso
Elaboración de alimento más saludables	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-M ^a Luisa Timón -M ^a Jesús Petró
Aplicación de nuevas tecnologías de envasado en la conservación de carne y productos cárnicos.	6	-Ingeniero Técnico en Explotaciones -Ingeniero Técnico en Hortofruticultura -Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias -Ingeniero Agrónomo -Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-Ana I. Andrés - Ana I. Carrapiso
Técnicas avanzadas de control de riego en Viñedo	6	-Ingeniero Agrónomo	- Abelardo García
Fenología de variedades de vid cultivadas en Extremadura	6	-Ingeniero Agrónomo	- Luis L. Paniagua
Patrones de cerezo, propagación	6	-Ingeniero Agrónomo	- Luis L. Paniagua

FECHA LÍMITE DE SOLICITUD EN LA SECRETARIA DEL CENTRO HASTA EL 5 DE DICIEMBRE DE 2008

Más información en <http://eia.unex.es/eiaa/>; gesteban@unex.es; mdeguia@unex.es