

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

## Anexo I

### OFERTA DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS POR LOS DEPARTAMENTOS (curso 2021-2022)

#### **Titulación: GRADO EN INGENIERÍA DE LAS EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS**

Departamento: INGENIERÍA DEL MEDIO AGRONÓMICO Y FORESTAL

Área de Conocimiento: PRODUCCIÓN VEGETAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Proyectos y trabajos técnicos de explotaciones agropecuarias	Albarrán Liso, Ángel	Sin límite	Expediente académico
Proyecto de explotación equina	Coletto Martínez, Luis María	Sin límite	Expediente académico
Proyecto de establecimiento de un programa de Gestión Integrada de Plagas en un cultivo, actuaciones para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios, según normativa de la producción integrada.	Honorio Guisado, Fulgencio	3	Expediente académico
Proyecto de explotación agropecuaria	Martínez Cano, Manuel	Sin límite	Expediente académico
Impacto del cambio climático en el cultivo del olivo en Extremadura. Caracterización, zonificación y futuros escenarios	Fulgencio Honorio Guisado, Abelardo García Martín María Ángeles Rozas Espadas.	1	Expediente académico

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

Área de Conocimiento: INGENIERÍA AGROFORESTAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
1. Proyecto de puesta en riego localizado 2. Proyecto de puesta en riego por aspersión	Gómez-Aguado Gutiérrez, M <sup>a</sup> Mercedes Ruíz Pulido, Miguel Ángel	Sin límite	Expediente académico
Proyecto de explotación ganadera	Guijarro Merelles, José Luis	Sin límite	Expediente académico
Proyecto de granja de perdices	Maldonado Gallego, Agustín	1	Expediente académico
Proyecto de plantación de actinidia en Extremadura	Pinzón Díaz, Rodrigo Alonso	1	Expediente académico

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Área de conocimiento: Producción Animal

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Análisis técnico-económico comparado de explotaciones porcinas ibéricas en función de su sistema productivo	Paula Gaspar Ana I. Rojas Elena González	1	Expediente académico
Análisis técnico-económico comparado de granjas avícolas de puesta en función de su sistema de explotación	Paula Gaspar Antonio Rodríguez de Ledesma	1	Expediente académico
Análisis técnico-económico de explotaciones de vacuno de carne en función de su base racial	Ana I. Rojas Antonio Rodríguez de Ledesma	1	Expediente académico
Análisis técnico-económico de explotaciones de pequeños rumiantes en función de su base racial	Antonio Rodríguez de Ledesma	1	Expediente académico

Departamento: EXPRESIÓN GRÁFICA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Proyecto de adecuación, ensanche y mejora de un camino rural	Manuel de la Cruz Rodríguez Gordillo	1	Calificación
Proyecto de pista rural	Manuel de la Cruz Rodríguez Gordillo	1	Calificación
Proyecto: Definición geométrica de embalse para abastecimiento en la industria agraria	Manuel de la Cruz Rodríguez Gordillo	1	Calificación
Análisis de la producción potencial de	Francisco Javier	1	Calificación

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

biomasa en Extremadura, a través un modelo objetivo	Rebollo Castillo y José Manuel Naranjo Gómez		
Evaluación de los usos del suelo en Extremadura desde 1990-2018 según Land Cover Corine	José Manuel Naranjo Gómez y Francisco Javier Rebollo Castillo	1	Calificación
Análisis del cambio climático mediante los datos meteorológicos registrados en la red de asesoramiento al regante de Extremadura (REDAREX)	Francisco Javier Rebollo Castillo y José Manuel Naranjo Gómez	1	Calificación
Uso de un Sistema de Información Geográfica (SIG) para la caracterización de las zonas de cava españolas mediante índices bioclimáticos.	Francisco Javier Rebollo Castillo y Francisco Jesús Moral García	1	Calificación
Uso de un Sistema de Información Geográfica (SIG) para la caracterización mediante índices bioclimáticos de las zonas de denominaciones de origen vitícolas del sur de España	Francisco Javier Rebollo Castillo y Francisco Jesús Moral García	1	Calificación
Reconstrucción tridimensional de la Escuela de Ingenierías Agrarias	Juan Morillo Barragán	1	Haber cursado Geomática
Desarrollo de un sistema de pastoreo electrónico para el ganado	Juan Morillo Barragán	1	Haber cursado Geomática
Diseño de un camino rural	Juan Morillo Barragán	1	Haber cursado Geomática
Índices de vegetación con nanosatélites	Juan Morillo Barragán	1	Haber cursado Geomática

Departamento: ECONOMÍA

Área de Conocimiento: ECONOMÍA APLICADA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Incidencia de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el sector agrario.	Eva Crespo	1	
Estudio de la validez de las técnicas estadísticas de valoración en el sector agrario extremeño	Francisco Javier Mesías Díaz	1	
La incidencia de la PAC en el sector agrario extremeño. Estudio de los efectos sobre los distintos cultivos y producciones y posible incidencia en el horizonte 2030	Francisco Javier Mesías Díaz Eva Crespo	1	
Análisis de los instrumentos para la gestión del riesgo de las empresas agrarias	Eva Crespo	1	

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

Departamento: BIOLOGÍA VEGETAL, ECOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA TIERRA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Interacciones hormonales en el desarrollo de las raíces laterales	Julio Salguero Hernández	2	Nota
Capacidad germinativa de semillas utilizando una matriz de vidrio como soporte	Juana Labrador M <sup>a</sup> de los Ángeles Rodríguez González	1	Nota
Tratamientos de preimbición, de acondicionamiento o activación de semillas utilizando agua como medio de imbibición parcial	Juana Labrador	1	Nota
Tolerancia de las plantas de interés agronómico, frente al estrés abiótico, regulada por el ácido abscísico (ABA)	Juana Labrador María del Carmen Gómez	1	Nota

**La aprobación de los temas propuestos por parte de la Comisión de TFE no presupone la aceptación final de las propuestas presentadas por parte del estudiante. Esto dependerá de lo descrito en el índice y desarrollo de la propuesta que justifique el cumplimiento de lo especificado en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**El alumno puede también presentar a la Comisión de TFE para su aprobación, un tema para realizar su TFE diferente a los ofertados por los departamentos, siempre dentro de lo dispuesto en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**Los alumnos que no hayan seleccionado alguno de los TFE de las anteriores ofertas específicas de los Departamentos, ni propongan tema y tutor para su TFE, podrán solicitar a la Comisión de TFE que se les asigne un Trabajo de la especialidad de su Grado o Máster correspondiente, y un tutor entre los profesores que imparten docencia en dicha titulación. Dicha solicitud se efectuará en las fechas señaladas por la Comisión de TFE.**

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

## Titulación: GRADO EN INGENIERÍA HORTOFRUTÍCOLA Y JARDINERÍA

Departamento: INGENIERÍA DEL MEDIO AGRONÓMICO Y FORESTAL

Área de Conocimiento: PRODUCCIÓN VEGETAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Proyectos de Jardinería	Ayuso Yuste M. Concepción	2	Expediente académico
Proyecto de Hortofruticultura y Jardinería	Bartolomé García, Teresa Martínez Cano, Manuel Velázquez Otero, Rocío	Sin límite	Expediente académico
1. Proyecto de plantación de 10 ha de viñedo 2. Proyecto de una plantación de 10 ha de nogal	García Martín, Abelardo Paniagua Simón, Luis	1 por tema propuesto	Expediente académico
Proyecto de establecimiento de un programa de gestión integrada de plagas en cultivo hortofrutícola o jardinería.	Honorio Guisado, Fulgencio	3	Expediente académico
Proyectos y trabajos técnicos de explotaciones agropecuarias.	Ángel Albarrán Liso	Sin limite	Expediente académico y originalidad del tema.
Impacto del cambio climático en el cultivo del olivo en Extremadura. Caracterización, zonificación y futuros escenarios	Fulgencio Honorio Guisado, Abelardo García Martín María Ángeles Rozas Espadas.	1	Expediente académico

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

Área de Conocimiento: INGENIERÍA AGROFORESTAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
1. Proyecto de puesta en riego localizado 2. Proyecto de puesta en riego por aspersión	Gómez-Aguado Gutiérrez, M <sup>a</sup> Mercedes Ruiz Pulido, Miguel Ángel	Sin límite	Expediente académico
Proyecto de ajardinamiento	Guijarro Merelles, José Luis	Sin límite	Expediente académico
Proyecto de Recuperación del Parque Asunción	Maldonado Gallego, Agustín	1	Expediente académico
Proyecto de plantación de actinidia en Extremadura	Pinzón Díaz, Rodrigo Alonso	1	Expediente académico

Departamento: EXPRESIÓN GRÁFICA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Ajardinamiento y modelado tridimensional del cerro de San Cristóbal	Juan Morillo Barragán	1	Calificación
Visor de los árboles de jardines de la ciudad de Badajoz	Juan Morillo Barragán	1	Calificación
Evaluación de los usos del suelo en Extremadura desde 1990-2018 según Land Cover Corine	José Manuel Naranjo Gómez y Francisco Javier Rebollo Castillo	1	Calificación
Análisis del cambio climático mediante los datos meteorológicos registrados en la red de asesoramiento al regante de Extremadura (REDAREX)	Francisco Javier Rebollo Castillo y José Manuel Naranjo Gómez	1	Calificación
Uso de un Sistema de Información Geográfica (SIG) para la caracterización de las zonas de cava españolas mediante índices bioclimáticos.	Francisco Javier Rebollo Castillo y José Manuel Naranjo Gómez	1	Calificación
Uso de un Sistema de Información Geográfica (SIG) para la caracterización mediante índices bioclimáticos de las zonas de denominaciones de origen vitícolas del sur de España.	Francisco Javier Rebollo Castillo y José Manuel Naranjo Gómez	1	Calificación

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

Departamento: ECONOMÍA

Área de Conocimiento: ECONOMÍA APLICADA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
La apelación a las inquietudes ambientales del consumidor como forma de mejorar la comercialización de frutas y hortalizas: el eco-labelling	Eva Crespo Cebada	1	
Medición de la eco-eficiencia en el sector agrario extremeño como estrategia competitiva en el proceso de comercialización	Eva Crespo	1	
Producción sostenible. ¿Es viable para el agricultor?	Eva Crespo	1	

Departamento: BIOLOGÍA VEGETAL, ECOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA TIERRA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Factores ambientales en el desarrollo del sistema radicular	Julio Salguero Hernández	1	Nota

**La aprobación de los temas propuestos por parte de la Comisión de TFE no presupone la aceptación final de las propuestas presentadas por parte del estudiante. Esto dependerá de lo descrito en el índice y desarrollo de la propuesta que justifique el cumplimiento de lo especificado en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**El alumno puede también presentar a la Comisión de TFE para su aprobación, un tema para realizar su TFE diferente a los ofertados por los departamentos, siempre dentro de lo dispuesto en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**Los alumnos que no hayan seleccionado alguno de los TFE de las anteriores ofertas específicas de los Departamentos, ni propongan tema y tutor para su TFE, podrán solicitar a la Comisión de TFE que se les asigne un Trabajo de la especialidad de su Grado o Máster correspondiente, y un tutor entre los profesores que imparten docencia en dicha titulación. Dicha solicitud se efectuará en las fechas señaladas por la Comisión de TFE.**

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

## **Titulación: GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS**

Departamento: INGENIERÍA DEL MEDIO AGRONÓMICO Y FORESTAL

Área de Conocimiento: PRODUCCIÓN VEGETAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Proyecto de industrias agrarias y alimentarias	Martínez Cano, Manuel	Sin límite	Expediente académico
Proyectos y trabajos técnicos de explotaciones agropecuarias.	Ángel Albarrán Liso	Sin limite	Expediente académico y originalidad del tema.

Área de Conocimiento: INGENIERÍA AGROFORESTAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Proyecto de industria agroalimentaria	Guijarro Merelles, José Luis	Sin límite	Expediente académico
Proyecto de panadería pastelería	Maldonado Gallego, Agustín	1	Expediente académico
Diseño de una almazara	Vidal López, Pablo	1	Expediente académico

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Mejora de la vida útil de frutas mediante el control de mohos alterantes (Laboratorio)	Alejandro Hernández Alberto Martín Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Mª de Guía Córdoba	1	Nota media

	Ramos M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alicia Rodríguez Jiménez Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia		
Aplicación de cultivos iniciadores en alimentos fermentados: efecto en su calidad.	Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera María José Benito Bernáldez Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez Francisco Pérez Nevado Alejandro Hernández León Alberto Martín González Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Microorganismos beneficiosos: propiedades funcionales y metabolismo de hidratos de carbono no digeribles.	Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera María José Benito Bernáldez Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez Francisco Pérez Nevado Alejandro Hernández León Alberto Martín González Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Estrategias para el control de microorganismos alterantes y patógenos en alimentos fermentados	Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera María José Benito Bernáldez Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez Francisco Pérez Nevado	1	Nota media

	Alejandro Hernández León Alberto Martín González Rocío Casquete Palencia		
Proyectos de extracción de compuestos de interés industrial/comercial procedentes de residuos/subproductos del sector agroalimentario de Extremadura: aditivos naturales, conservantes naturales, agentes antimicrobianos naturales, etc	Mª de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Alicia Rodríguez Jiménez Alejandro Hernández León Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Diseño de nuevos procesos o mejora de los existentes relacionados con la extracción de compuestos bioactivos ya existentes para diferentes usos: farmacia, alimentación, abonos, etc.	Mª de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Alicia Rodríguez Jiménez Alejandro Hernández León Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Desarrollo de nuevos procesos biotecnológicos de interés industrial (bioenzimas, levaduras, bacterias, bioplásticos, etc.)	Mª de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Alicia Rodríguez Jiménez Alejandro Hernández León Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	1	Nota media

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

Estudios de vida útil en lomo fresco de cerdo ibérico.	Alicia Rodríguez Jiménez Alberto Martín González Santiago Ruiz-Moyano Alejandro Hernández León Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Francisco Pérez Nevado	1	Nota media
Estudios postcosecha en fruta	Alejandro Hernández León M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Sustancias bioactivas obtenidas de subproductos vegetales. Caracterización y aplicación en el desarrollo de nuevos alimentos y plásticos sostenibles	M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alberto Martín González M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alejandro Hernández León Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia	2	Nota media

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

#### Área de conocimiento: Producción Animal

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Estudio de la calidad de carne en cerdo Ibérico según el sistema de producción	Elena González	1	Expediente académico

#### Área de conocimiento: Tecnología de los Alimentos

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Calidad en alimentos	Ana Isabel Carrapiso Martínez Lourdes Martín Cáceres	1	Nota media
Valorización de subproductos de la industria vitivinícola para la conservación productos cárnicos	María del Rosario Ramírez Bernabé, Ana Isabel Carrapiso Martínez	1	Nota media
Nuevas técnicas de obtención de extractos a partir de subproductos agroalimentarios	Marisa Timón Ana Andrés	1	Nota media
Utilización de recubrimientos comestibles como alternativa de comercialización de fruta fresca	Marisa Timón María Jesús Petró	1	Nota media
Carne y productos cárnicos del cerdo ibérico: estudios de calidad	Juan Florencio Tejeda Sereno	1	Nota media

#### Departamento: EXPRESIÓN GRÁFICA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Proyecto de adecuación, ensanche y mejora de un camino rural	Manuel de la Cruz Rodríguez Gordillo	1	Calificación
Proyecto de pista rural	Manuel de la Cruz Rodríguez Gordillo	1	Calificación
Proyecto: Definición geométrica de embalse para abastecimiento en la industria agraria	Manuel de la Cruz Rodríguez Gordillo	1	Calificación
Aplicación de alerta y gestión de una red de sensores de temperatura para las instalaciones frigoríficas de la EIA	Juan Morillo Barragán	1	Calificación

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

Departamento: ECONOMÍA

Área de Conocimiento: ECONOMÍA APLICADA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Análisis de la evolución del valor residual de la empresa agroalimentaria para su aplicación en informes de valoración	Francisco J. Mesías	1	
Ajuste de métodos de valoración de empresas para su aplicación en diferentes tipologías de empresas del sector agroalimentario extremeño	Francisco J. Mesías	1	
Influencia del tipo de empresa en los resultados agrarios	Eva Crespo	1	

Departamento: BIOLOGÍA VEGETAL, ECOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA TIERRA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Tratamientos de preimbición, de acondicionamiento o activación de semillas utilizando agua como medio de imbibición parcial	Juana Labrador	1	Nota

**La aprobación de los temas propuestos por parte de la Comisión de TFE no presupone la aceptación final de las propuestas presentadas por parte del estudiante. Esto dependerá de lo descrito en el índice y desarrollo de la propuesta que justifique el cumplimiento de lo especificado en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**El alumno puede también presentar a la Comisión de TFE para su aprobación, un tema para realizar su TFE diferente a los ofertados por los departamentos, siempre dentro de lo dispuesto en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**Los alumnos que no hayan seleccionado alguno de los TFE de las anteriores ofertas específicas de los Departamentos, ni propongan tema y tutor para su TFE, podrán solicitar a la Comisión de TFE que se les asigne un Trabajo de la especialidad de su Grado o Máster correspondiente, y un tutor entre los profesores que imparten docencia en dicha titulación. Dicha solicitud se efectuará en las fechas señaladas por la Comisión de TFE.**

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

## Titulación: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Departamento: INGENIERÍA DEL MEDIO AGRONÓMICO Y FORESTAL

Área de Conocimiento: PRODUCCIÓN VEGETAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Áreas óptimas para la producción de especies vegetales	Coleto Martínez, José Miguel	1	Expediente académico
Efectos de diferentes tratamientos de conservación y extracción sobre la calidad del aceite de nuez	García Martín, Abelardo Rozas Espadas, M <sup>a</sup> Ángeles	1	Expediente académico
Propuesta de implantación de frutos secos, olivares o frutales de hueso- pepita	Damián B Fernandez Rodríguez	Sin limite	Expediente académico

Área de Conocimiento: INGENIERÍA AGROFORESTAL

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Diseño de una almazara	Vidal López, Pablo	2	Expediente académico

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Mejora de la vida útil de frutas mediante el control de mohos alterantes (Laboratorio)	Alejandro Hernández León Alberto Martín González Santiago Ruiz- Moyano Seco de Herrera M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos M <sup>a</sup> José Benito	2	Nota media

	Bernáldez Alicia Rodríguez Jiménez Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia		
Estado del arte del control biológico de mohos alterantes de frutas (Revisión)	Alejandro Hernández León Alberto Martín González Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alicia Rodríguez Jiménez Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Aplicación de cultivos iniciadores en alimentos fermentados: efecto en su calidad.	Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera María José Benito Bernáldez Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez Francisco Pérez Nevado Alejandro Hernández León Alberto Martín González Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Microorganismos beneficiosos: propiedades funcionales y metabolismo de hidratos de carbono no digeribles.	Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera María José Benito Bernáldez Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez Francisco Pérez Nevado Alejandro	1	Nota media

	Hernández León Alberto Martín González Rocío Casquete Palencia		
Estrategias para el control de microorganismos alterantes y patógenos en alimentos fermentados	Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera María José Benito Bernáldez Alejandro Hernández León Alberto Martín González M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Estrategias de adaptación de mohos alterantes y toxigénicos frente a fungicidas en frutas (o alimentos de origen vegetal)	Alicia Rodríguez Jiménez M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Alejandro Hernández León Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Proyectos de extracción de compuestos de interés industrial/comercial procedentes de residuos/subproductos del sector agroalimentario de Extremadura: aditivos naturales, conservantes naturales, agentes antimicrobianos naturales, etc	M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Alicia Rodríguez Jiménez Alejandro Hernández León Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado	1	Nota media
Diseño de nuevos procesos o mejora de los existentes relacionados con la	M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos	1	Nota media

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

extracción de compuestos bioactivos ya existentes para diferentes usos: farmacia, alimentación, abono, etc.	María José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Alicia Rodríguez Jiménez Alejandro Hernández León Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia		
Desarrollo de nuevos procesos biotecnológicos de interés industrial (bioenzimas, levaduras, bacterias, bioplásticos, etc.)	M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Alicia Rodríguez Jiménez Alejandro Hernández León Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Estudios y revisiones bibliográficas relacionados con la nutrición en las distintas etapas fisiológicas y patológicas del ser humano	Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Alejandro Hernández León Alberto Martín González M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia	3	Nota media
Aplicación de compuestos para mejora de la calidad de los vinos	Francisco Pérez Nevado M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alberto Martín González Alejandro Hernández León Santiago Ruiz-Moyano	1	Nota media

	Seco de Herrera Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia		
Estudios de industrias agroalimentarias en los que se analice la Calidad y su Gestión, la Seguridad Alimentaria, el Control de Calidad y/o aspectos nutricionales de los alimentos.	Francisco Pérez Nevado Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alejandro Hernández León Alberto Martín González M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Estudio para la mejora de la calidad de aceitunas de mesa y prolongación de su vida útil.	Francisco Pérez Nevado Alejandro Hernández León Alberto Martín González Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia	1	Nota media
Nuevas estrategias inocuas de control microbiológico y de calidad en el procesado del pimentón	Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Alejandro Hernández León M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Francisco Pérez Nevado Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Alicia Rodríguez	2	Nota media

	Jiménez Rocío Casquete Palencia		
Estudios postcosecha en fruta	Alejandro Hernández León M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia	2	Nota media
Aplicación de prebióticos y probióticos para el desarrollo de nuevos alimentos	Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alberto Martín González Alicia Rodríguez Jiménez Francisco Pérez Nevado Alejandro Hernández León Emilio Aranda Medina Rocío Casquete Palencia	2	Nota media
Sustancias bioactivas obtenidas de subproductos vegetales. Caracterización y aplicación en el desarrollo de nuevos alimentos y plásticos sostenibles	M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alberto Martín González M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alejandro Hernández León Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia	2	Nota media
Estudios de Calidad y mejora de tomate para industria	Alberto Martín González M <sup>a</sup> de Guía Córdoba	2	Nota media

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

	Ramos Alejandro Hernández León Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado Alicia Rodríguez Jiménez Rocío Casquete Palencia		
Estudios de vida útil en lomo fresco de cerdo ibérico	Alicia Rodríguez Jiménez Alberto Martín González Santiago Ruiz-Moyano Alicia Rodríguez Jiménez Alejandro Hernández León Emilio Aranda Medina M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos María José Benito Bernáldez Francisco Pérez Nevado	1	Nota media
Estudios y revisiones bibliográficas en la detección y control de microorganismos en los alimentos, micotoxinas en alimentos, estudios de vida útil	M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alejandro Hernández León M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Alberto Martín González Alicia Rodríguez Jiménez Emilio Aranda Medina Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Francisco Pérez Nevado Rocío Casquete Palencia	2	Nota media
Estudios y revisiones bibliográficas relacionados con compuestos funcionales, innovación en el control de calidad de los alimentos, implantación de sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria, legislación alimentaria en el marco de la UE	M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez Alberto Martín González M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos Francisco Pérez	2	Nota media

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

	Nevado Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Alicia Rodríguez Jiménez Emilio Aranda Medina Alejandro Hernández León Rocío Casquete Palencia		
--	---	--	--

#### Área de conocimiento: Producción Animal

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Estudio de la calidad de carne en cerdo Ibérico según el sistema de producción	Elena González	1	Expediente académico

#### Área de conocimiento: Tecnología de los Alimentos

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Nuevas técnicas de obtención de extractos a partir de subproductos agroalimentarios	María Jesús Petró Ana I. Andrés	2	Nota media
Utilización de recubrimientos comestibles como alternativa de comercialización de fruta fresca	Marisa Timón Ana I. Andrés	2	Nota media
Valorización de subproductos de la industria vitivinícola para la conservación productos cárnicos	María del Rosario Ramírez Bernabé, Ana Isabel Carrapiso Martínez	1	Nota media
Calidad en alimentos	Lourdes Martín Cáceres, Ana Isabel Carrapiso Martínez	2	Nota media
Caracterización de la calidad de la carne del cerdo ibérico.	Juan Florencio Tejeda Serenó	2	Nota media

#### Departamento: EXPRESIÓN GRÁFICA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
<b>Nomogramas</b> aplicados a el control de la calidad en alimentos	Manuel de la Cruz Rodríguez Gordillo	1	Calificación

	Modelo de actas de la Comisión de Trabajos Fin de Estudios de las Titulaciones que se imparten en la EIA		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN:	CÓDIGO: P/CL009 Actas de la CTFE	

Departamento: ECONOMÍA

Área de Conocimiento: ECONOMÍA APLICADA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Productos socialmente responsables: análisis de la relación entre conocimiento, preferencias y disposición a pagar por los alimentos producidos de forma sostenibles	Eva Crespo	1	
Producción sostenible, rentable y saludable. Un dilema para el consumidor o para el agricultor?	Francisco Javier Mesías Díaz	1	

Departamento: BIOLOGÍA VEGETAL, ECOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA TIERRA

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes	Criterios de asignación de estudiantes
Tolerancia de las plantas de interés agronómico, frente al estrés abiótico, regulada por el ácido abscísico (ABA)	Juana Labrador María del Carmen Gómez	1	Nota

**La aprobación de los temas propuestos por parte de la Comisión de TFE no presupone la aceptación final de las propuestas presentadas por parte del estudiante. Esto dependerá de lo descrito en el índice y desarrollo de la propuesta que justifique el cumplimiento de lo especificado en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**El alumno puede también presentar a la Comisión de TFE para su aprobación, un tema para realizar su TFE diferente a los ofertados por los departamentos, siempre dentro de lo dispuesto en el apartado 2 de la Normativa de TFE.**

**Los alumnos que no hayan seleccionado alguno de los TFE de las anteriores ofertas específicas de los Departamentos, ni propongan tema y tutor para su TFE, podrán solicitar a la Comisión de TFE que se les asigne un Trabajo de la especialidad de su Grado o Máster correspondiente, y un tutor entre los profesores que imparten docencia en dicha titulación. Dicha solicitud se efectuará en las fechas señaladas por la Comisión de TFE.**