

	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 las CTFG	

ANEXO I

OFERTA DE TEMAS Y TUTORES DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS CURSO 2018/19

MÁSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Departamento: Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes (*)
Efectos de los sistemas de secado en la calidad de <i>Capsicum annuum</i> L. var Jaranda	Rocío Velázquez Otero	1
Trabajos de investigación relacionados con la economía verde en cultivos Implantación de nuevos sistemas de explotación del suelo	Ángel Albarrán Liso	1
Calidad y postrecolección de frutas y hortalizas	M ^a Concepción Ayuso	1
Trabajo de investigación en biofortificación agronómica en cultivos extensivos	Poblaciones Suárez Bárcena, M ^a José	1

(*) Para la asignación de estudiantes se tendrá en cuenta el expediente académico.

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes (*)
Nuevas estrategias de control en el procesado del pimentón de la Vera	Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Alejandro Hernández León M ^a de Guía Córdoba Ramos M ^a José Benito Bernáldez Francisco Pérez Nevado Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera	1
Mejoras en la calidad postcosecha de la fruta	Alejandro Hernández León M ^a de Guía Córdoba Ramos Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Alberto Martín González Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado M ^a José Benito Bernáldez	2

	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 las CTFG	

Aplicación de compuestos para mejora de la calidad de los vinos	Francisco Pérez Nevado M ^a de Guía Córdoba Ramos Alberto Martín González Alejandro Hernández León Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera Emilio Aranda Medina M ^a José Benito Bernáldez	1
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 ^a José Benito Bernáldez M ^a de Guía Córdoba Ramos	1
Nuevas alternativas para la revalorización de compuestos bioactivos a partir de subproductos vegetales	M ^a de Guía Córdoba Ramos Alberto Martín González Alejandro Hernández León Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera M ^a José Benito Bernáldez Emilio Aranda Medina Francisco Pérez Nevado	1
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.	Alejandro Hernández León M ^a de Guía Córdoba Ramos Alberto Martín González Francisco Pérez Nevado Emilio Aranda Medina M ^a José Benito Bernáldez Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera	2
Calidad de la carne y productos cárnicos de cerdos ibéricos sacrificados con distinta edad	María Luisa Timón Andrada y María Jesús Petrón Testón	1
Revalorización de subproductos alimentarios	María Luisa Timón Andrada y Ana I. Andrés Nieto	2
Oxidación en alimentos	Ana Isabel Carrapiso Martínez y Lourdes Martín Cáceres	1
Calidad en alimentos vegetales	Ana Isabel Carrapiso Martínez y Lourdes Martín Cáceres	1

(*) Para la asignación de estudiantes se tendrá en cuenta el expediente académico y/o entrevista personal.

Departamento: Expresión Gráfica

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes (*)
Cálculo de necesidades hídricas de un cultivo a partir de imágenes de satélites	Morillo Barragán, Juan	1

(*) Para la asignación de estudiantes se tendrá en cuenta el expediente académico.

	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 las CTFG	

Departamento: Economía

Temas propuestos	Tutores	Número de estudiantes (*)
Impacto económico de la aplicación de sistemas de calidad total en el sector agroalimentario extremeño	Francisco Javier Mesías	1
Aplicación de técnicas just in time en la industria agroalimentaria: potencial y problemas de implementación.	Francisco Javier Mesías	1

(*) Para la asignación de estudiantes se tendrá en cuenta el expediente académico.

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.