

**RELACIÓN DE PROPUESTAS TRABAJO FIN DE MÁSTER U. EN GESTIÓN DE CALIDAD  
Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL  
CONVOCATORIA DE FEBRERO 2012-13**

	<b>ALUMNO</b>	<b>TITULO DEL TRABAJO</b>	<b>DIRECTORES/ CODIRECTORES</b>	<b>RESOLUCIÓN</b>
1.	BERNAL LÓPEZ, MIGUEL ÁNGEL	“Estudio de esporas o propágulos de hongos aerovagantes en el exterior que tienen interés potencial en la contaminación de productos alimentarios”	<b>Director:</b> Francisco Pérez Nevado <b>Codirector:</b> Rafael Tormo Molina	Aceptada
2.	CARO GÓMEZ, CINTIA	“Avances en el control de sclerotinia minor en cacahuete.”	<b>Director:</b> Alejandro Hernández León <b>Codirector:</b> Rocío Casquete Palencia	Aceptada
3.	CARRASCO CORCHADO, ANA BELÉN	“Estudio de la actividad antimicrobiana de extractos de subproductos vegetales y de péptidos bioactivos sobre mohos patógenos de frutas”	<b>Director:</b> M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos <b>Codirector</b> Santiago Ruíz-Moyano Seco H.	Aceptada
4.	CORBACHO SÁNCHEZ, JORGE	“Efecto del estado de maduración sobre los compuestos fenólicos y la actividad antioxidante de aceitunas de diferentes cultivares”	<b>Director:</b> Lourdes Martín Cáceres <b>Codirectores:</b> Ana Isabel Carrapiso Martinez Concepción de Miguel Gordill	Aceptada
5.	DE PAIVA SANTOS, EZULMARA	“Estudios de los peligros microbiológicos desarrollados durante la vida útil de cerezas tipo “Picotas”, mantenidas en diferentes atmósferas modificadas”	<b>Director:</b> M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos <b>Codirector:</b> M. Joaquín Serradilla Sánchez	Aceptada
6.	DEL POZO VÁZQUEZ, FERNANDO	“Diseño de un sistema APPCC en una industria de elaboración de manzanas mínimamente procesadas y listas para el consumo”	<b>Director:</b> Emilio Aranda Medina <b>Codirector:</b> M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez	Aceptada
7.	GÓMEZ SÁNCHEZ, LAURA	“Diseño e implantación de un sistema de calidad en una empresa de elaboración de conservas vegetales”	<b>Director:</b> Juan Florencio Tejeda <b>Codirector:</b> Alejandro Hernández León	Aceptada

8.	MÁRQUEZ GARCÍA, RAÚL	“Obtención de purés de frutos con alto valor funcional mediante el tratamiento de altas presiones hidrostáticas”	<b>Director:</b> M <sup>a</sup> Josefa Bernalte García <b>Codirectores:</b> Jonathan Delgado Adámez Rosario Ramírez Bernabé	Aceptada
9.	MARTÍNEZ CANO, CARMEN	“Estudio de los peligros biológicos durante las etapas de recepción, secado y almacenamiento en el proceso de elaboración del cacahuete”	<b>Director:</b> Alejandro Hernández León <b>Codirector:</b> M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos	Aceptada
10.	MORA PIMENTEL, DANIEL	“Incidencia de la altura de la espaldera en el CV. Cigüente ( <i>Vitis Vinífera L.</i> ) en la calidad de físico química y sensorial de los vinos obtenidos. Campaña 2012”	<b>Director:</b> M <sup>a</sup> . Josefa Bernalte García <b>Codirector:</b> M <sup>a</sup> . Esperanza Valdés Sánchez	Aceptada(*)
11.	PÉREZ PEREIRA, ALMUDENA	“Preparación de absorbentes inorgánicos para su utilización en la eliminación del ión fosfato del agua”	<b>Director:</b> Óscar Santamaría Becerril <b>Codirector:</b> Vicente Gómez Serrano	Aceptada
12.	RODRÍGUEZ MANZANO, CAMINO	“Evolución de compuestos nutricionales a lo largo de la vida útil de cerezas tipo “Picotas” de la variedad ambrunés tratadas con sustancias antimicrobianas y mantenidas en atmósferas modificadas”	<b>Director:</b> Francisco Pérez Nevado <b>Codirector:</b> Alberto Martín González	Aceptada
13.	RODRÍGUEZ NUÑEZ, PATRICIA	“Identificación de peligros biológicos en higos durante el almacenamiento en diferentes sistemas de atmosferas modificadas”	<b>Director:</b> M <sup>a</sup> José Benito Bernáldez <b>Codirector:</b> M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos	Aceptada
14.	RODRÍGUEZ TAPIA, TERESA	“Diseño e implantación de un sistema de calidad en una industria elaboradora de judías verdes congeladas”	<b>Director:</b> María Luisa Timón Andrada <b>Codirector:</b> Emilio Aranda Medina	Aceptada
15.	TORRESCUSA ROMERO, ESTRELLA	“Obtención de un aceite de oliva virgen enriquecido con compuestos fenólicos de origen natural”	<b>Director:</b> M. Concepción Ayuso Yuste <b>Codirectores:</b> Jonathan Delgado Adámez Daniel Martín Vertedor	Aceptada
16.	VILLALOBOS JIMÉNEZ, JAIME	“Efecto de la aplicación de films microperforados sobre la evolución de las propiedades funcionales de cerezas tipo “Picota” de la variedad ambrunés a lo largo de la vida útil”	<b>Director:</b> Alberto Martín González <b>Codirector:</b> M. Joaquín Serradilla Sánchez	Aceptada

Comisión de Calidad del Máster U. en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal.  
Badajoz, 6 de marzo de 2013.