

**RESOLUCIÓN DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS PARA EL TRABAJO FIN DE MÁSTER EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL ENERO 2015/16.**

	ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO/TRABAJO	TUTORES/COTUTORES	RESOLUCIÓN
1	CALDERÓN HURATADO, CRISTINA	<b>TRABAJO:</b> "Estudio del potencial antioxidante de diferentes extractos vegetales"	D <sup>a</sup> . M <sup>a</sup> Jesús Petrón Testón D <sup>a</sup> . M <sup>a</sup> Luisa Timón Andrada	<b>ACEPTADA</b>
2	DÍAZ LINARES, SARA GABRIELA	<b>TRABAJO:</b> "Estudio de vida útil de harinas y extrusionado de maíz"	D <sup>a</sup> M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos D <sup>a</sup> Margarita López Corrales	<b>ACEPTADA</b>
3	DOMÍNGUEZ MANZANO, JAIME	<b>TRABAJO:</b> "Utilización del perfil fluorescente de los aceites de oliva virgen para la caracterización y detección de posibles fraudes"	D <sup>a</sup> . Isabel Durán Martín-Merás D <sup>a</sup> . M <sup>a</sup> Josefa Bernalte García	<b>ACEPTADA</b>
4	GALVÁN ROMERO, ANA ISABEL	<b>TRABAJO:</b> "EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DE CRECIMIENTO Y DE PRODUCCIÓN DE MICOTOXINAS DE MOHOS AISLADOS DE COAGULANTE VEGETAL"	D. Alberto Martín González D <sup>a</sup> . Rocío Casquete Palencia	<b>ACEPTADA</b>
5	GARCÍA GARRIDO, JUAN PEDRO	<b>TRABAJO:</b> " CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN DE LEVADURAS DE ACEITUNAS DE MESA MEDIANTE MÉTODOS MOLECULARES"	D. Alejandro Hernández León D. Francisco Pérez Nevado	<b>ACEPTADA</b>
6	GÓNZÁLEZ CHÁVEZ, ROCÍO	<b>TRABAJO:</b> " DESARROLLO E INNOVACIÓN EN UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN UNA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE CAFÉ"	D. Francisco Pérez Nevado D. Alejandro Hernández León	<b>ACEPTADA</b>
7	MIRANDA DIESTRO, M <sup>a</sup> DEL ROCÍO	<b>TRABAJO:</b> "Efecto del tratamiento de esterilización sobre la composición nutritiva, la textura y el color de las judías verdes "	D. Juan Florencio Tejeda Sereno	<b>ACEPTADA</b>
8	PINTO GONZALES, CAROLINA RUTH	<b>TRABAJO:</b> "ESTUDIO DE LA CALIDAD DEL PIMIENTO PARA PIMENTÓN EN SECADEROS TRADICIONALES MEJORADOS EN LA COMARCA DE LA VERA"	D <sup>a</sup> . Rocío Velázquez Otero D <sup>a</sup> . Alejandro Hernández León	<b>ACEPTADA</b>
9	REBOLLO MENESES, YERAY	<b>TRABAJO:</b> "Control de la temperatura en las distintas fases del proceso de fermentación de aceitunas de mesa al estilo español"	D. Francisco Pérez Nevado D. Daniel Martín Vertedor	<b>ACEPTADA</b>

10	REYNA ARIA, KATHYA SAYONARA	<b>TRABAJO:</b> "EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE PURÉ DE BROCOLI OBTENIDO A DIFERENTES TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PROCESADO"	D <sup>a</sup> M <sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos D <sup>a</sup> M <sup>a</sup> del Carmen Villalobos Rivera	<b>ACEPTADA</b>
11	RODRIGUEZ PINILLA, JOQUÍN	<b>TRABAJO:</b> "CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL DE NUEVAS VARIETADES DE CEREZAS TIPO "PICOTA" OBTENIDAS DEL PROGRAMA DE MEJORA GENÉTICA DE CICYTEX	D. Alberto Martín González D. Manuel Joaquín Serradilla Sánchez	<b>ACEPTADA</b>
12	SÁNCHEZ VILLALOBOS, ALEJANDRA	<b>TRABAJO:</b> "Determinación de los parámetros termocinéticos en conservas de frutas"	D. Juan Florencia Tejada Sereno D. Alejandro Hernández León	<b>ACEPTADA</b>
13	SCHAIDE ARRUDA DE CASTRO, THAIS	<b>TRABAJO:</b> "ESTUDIOS DE MONITORIZACIÓN DE FERMENTACIONES REALIZADAS A ESCALA PILOTO PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITUNAS DE MESA DE ESTILO ESPAÑOL"	D. Francisco Pérez Nevado D. Daniel Martín Vertedor	<b>ACEPTADA</b>
14	TENA MOLINA, ANDREA	<b>TRABAJO:</b> " Optimización del proceso obtención de compuestos bioactivos del salvado de arroz ( <i>Oryza Sativa</i> L.)"	D. Jonathan Delgado Adámez D <sup>a</sup> . M <sup>a</sup> Josefa Bernalte García	<b>ACEPTADA</b>

BADAJOS, 25 DE ENERO DE 2016