

Facultad de Veterinaria
OFERTA DE TRABAJOS DE FIN DE ESTUDIOS
Curso 2020/21
Convocatoria extraordinaria
MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C20001** *Carne roja frente a análogos cárnicos: influencia del perfil psicosocial y nivel de conocimiento sobre preferencias y emociones generadas antes y después del consumo.*

Tipo **Experimental** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Tecnología de los Alimentos**

Requisitos

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Sonia Ventanas Canillas

Cód. TFE: **C20002** *Bioactividad de ácidos grasos omega 3 de cadena larga y compuestos fenólicos sobre estrés oxidativo en células intestinales humanas.*

Tipo **Experimental** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Tecnología de los Alimentos**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Cód. TFE: **C20003** *Desarrollo de microcápsulas de ácidos grasos omega-3 con distintos materiales de pared para enriquecer derivados cárnicos.*

Tipo **Experimental** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Tecnología de los Alimentos**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Teresa Antequera Rojas

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Cód. TFE: **C20005** *Desarrollo de microcápsulas de antioxidantes naturales con distintos materiales de pared para enriquecer derivados cárnicos.*

Tipo **Experimental** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Tecnología de los Alimentos**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Teresa Antequera Rojas

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Cód. TFE: **C20008** *Efecto de la ingesta sostenida de lisina oxidada procedente de carne ultraprocesada sobre función pancreática en ratones de laboratorio.*

Tipo **Experimental** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Tecnología de los Alimentos**

Requisitos

Observaciones **El trabajo estará constantemente supervisado por un doctor experto en experimentación animal y con los certificados habilitantes correspondientes.**

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Remigio Martínez Pérez

Cód. TFE: **C20009** *Evaluación del crecimiento y de las diferencias en el proteoma de Listeria monocytogenes en condiciones de reducción de nitritos en jamón curado.*

Tipo **Experimental** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Nutrición y Bromatología**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos

Cód. TFE: **C20011** *Productos vegetales texturizados: ¿Pueden considerarse realmente "análogos cárnicos"?*

Tipo **Revisión bibliográfica** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Tecnología de los Alimentos**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Sonia Ventanas Canillas

Cód. TFE: **C20012** *Evaluación de la presencia de Listeria monocytogenes en líneas de procesado de derivados cárnicos.*

Tipo **Experimental** Dpto. **Producción Animal y Ciencia Alimentos** Área **Nutrición y Bromatología**

Requisitos

Observaciones

Tutor/a 1 María Jesús Andrade Gracia

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos
