

---

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El trabajo, de tipo experimental, trata de definir en que medida nuestro perfil psico-social (estilo de vida, adherencia a dietas estrictas, nivel de estudios/conocimientos) afecta a la percepción, preferencia y emociones que se generan durante el consumo**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El enriquecimiento de productos cárnicos con omega 3 y antioxidantes naturales es de creciente interés por los posibles efectos beneficiosos para la salud. El estrés oxidativo esta detrás de muchas patologías a nivel intestinal. (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

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

---

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El enriquecimiento de productos cárnicos con omega 3 es de creciente interés por los posibles efectos beneficiosos para la salud. El objetivo de este trabajo es el desarrollo de microcápsulas estables de ácidos grasos omega-3, (...)**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El enriquecimiento de productos cárnicos con antioxidantes naturales es de creciente interés por los posibles efectos beneficiosos para la salud. El objetivo de este trabajo es el desarrollo de microcápsulas estables de antioxidantes naturales, (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 **María Teresa Antequera Rojas**

Tutor/a 2 **María Trinidad Pérez Palacios**

---

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

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **La ingesta de proteínas oxidadas procedentes de alimentos ultraprocesados puede tener consecuencias negativas para la salud. En este trabajo se evaluará el efecto de la ingesta sostenida de un aminoácido oxidado presente en carnes ultraprocesadas (...)**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **Se evaluará en un sistema cárnico modelo que simule condiciones de jamón curado el crecimiento y las diferencias en el proteoma de Listeria monocytogenes en condiciones de elaboración de jamón curado reducido en nitritos. (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos

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

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

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

Descripción **Es un trabajo de revisión bibliográfica que busca conocer con detalle las características tecnológicas, sensoriales y nutritivas de los denominados "análogos cárnicos" para comparar dichas características (...)**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

Requisitos

Observaciones

Tutor/a 1 María Jesús Andrade Gracia

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos