

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: **C20004** *Estudio del efecto antioxidante y antimicrobiano de extractos vegetales en derivados cárnicos.*

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

Requisitos **Entrevista personal - Experiencia en el tema**

Observaciones

Tutor/a 1 María Jesús Andrade Gracia

Tutor/a 2 Mario Estévez García

Tutor/a 3 David Morcuende Sánchez

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

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C20006** *Autenticación de carne IGP Ternera de Extremadura a través de metabólica no dirigida.*

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

Requisitos

Observaciones **Trabajo ofertado también en el Grado en Veterinaria (V20082)**

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Mario Estévez García

Cód. TFE: **C20007** *Estudio del efecto de un periodo de maduración extrema sobre la calidad sensorial y microbiológica del chuletón de ternera.*

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

Requisitos

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

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: **C20010** *Autenticación de carne y derivados cárnicos: situación actual y perspectivas de futuro.*

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 Jorge Ruiz Carrascal