

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 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

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

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

Descripción

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 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**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **La carne de ternera perteneciente a la IGP Ternera de Extremadura representa una de las carnes de la más alta calidad en Extremadura. Sin embargo, no existen métodos analíticos que puedan emplearse para la autenticación de carnes (...).**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El trabajo experimental trata de llevar al límite los periodos de maduración de la carne de ternera para evaluar hasta que punto podemos extender ese periodo para obtener propiedades sensoriales excepcionales y con garantías sanitarias. (...)**

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 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

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **En la actualidad se elaboran y comercializan gran cantidad de carnes y derivados cárnicos con denominaciones de calidad. La necesidad de garantizar la originalidad de estos productos y diferenciarlos de otros productos similares, (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Jorge Ruiz Carrascal