

## MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

---

### Amador Palacios, Candela

**C22007** *Evaluación de bacterias lácticas de embutidos y quesos madurados para su utilización como probióticos.*

Tutor/a 1 Juan José Córdoba Ramos

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

---

### Barragán Guerra, Pablo

**C22011** *Efecto de agentes de biocontrol en mohos productores de ocratoxina A en jamón curado.*

Tutor/a 1 María Mar Rodríguez Jovita

Tutor/a 2 María Jesús Andrade Gracia

---

### Benítez González, María Teresa

**C22014** *La experiencia del consumo de jamon iberico ¿una experiencia multidimensional?*

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Mario Estévez García

---

### Cerrada Guillén, Lucía

**C22009** *Evaluación de la viabilidad de Staphylococcus aureus en paleta curada sin adición de sales nitrificantes.*

Tutor/a 1 Juan José Córdoba Ramos

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

---

### Flores Álvarez, Mario Antonio

**C22020** *Estudio de la respuesta emocional ante la carne y los análogos cárnicos: efecto del contexto de consumo y el perfil del consumidor.*

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Lary Souza Olegario

---

### García Joaquín, Marian Faridy

**C22019** *Estudio del perfil sensorial de la carne y análogos cárnicos mediante técnicas descriptivas rápidas.*

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Lary Souza Olegario

---

### Hurtado Beltrán, Tania

**C22016** *Estudio del impacto de la ingesta de análogos de alimentos sobre la nutrición y la salud mediante estudio metabolómico en sangre y orina.*

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Remigio Martínez Pérez

---

De acuerdo con el artículo 3 de la Normativa de Trabajo de Fin de Estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura, la asignación del trabajo, una vez finalizado el plazo de reclamación establecido, conlleva la aceptación de este tanto por parte del estudiante como la del director o directores.

## MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

---

### Martín Huertos, Bienvenida

**C22010** *Selección de mohos aislados de jamón curado para su utilización como agentes protectores frente a mohos productores de ocratoxina A.*

Tutor/a 1 Félix Núñez Breña

Tutor/a 2 María Mar Rodríguez Jovita

---

### Martín Miguélez, José María

**C22005** *Evaluación tecnológica del efecto de microorganismos aislados de productos cárnicos para el desarrollo de análogos veganos.*

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Alberto González-Mohino Jiménez

---

### Moreno García, Celia

**C22003** *Estrategias para la microencapsulación de extractos acuosos.*

Tutor/a 1 Jorge Ruiz Carrascal

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

---

### Pinto García, Víctor Hugo

**C22021** *Metabólica no dirigida aplicada al estudio de carne de vaca sometida a un proceso de maduración extrema.*

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

---

### Ramos Román, Marta Beatriz

**C22017** *Impacto de la pandemia del COVID19 sobre el suministro y consumo de carne.*

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 David Morcuende Sánchez

---