

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C22001** *Análisis de hierro mediante técnicas espectroscópicas en 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 Alejandro Salas García

Cód. TFE: **C22002** *Análisis de derivados cárnicos enriquecidos en antioxidantes naturales microencapsulados.*

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

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Jorge Ruiz Carrascal

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Cód. TFE: **C22004** *Carne cultivada: producción, características y percepción por los consumidores.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Jorge Ruiz Carrascal

Tutor/a 2 Mario Estévez García

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

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 Alberto González-Mohino Jiménez

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C22006** *Evaluación de la capacidad productora de aminas biógenas de estafilococos para su utilización como agentes protectores en jamón curado.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Mar Rodríguez Jovita

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

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

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Juan José Córdoba Ramos

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

Cód. TFE: **C22008** *Evaluación de la viabilidad de Listeria monocytogenes en paleta curada sin adición de sales nitrificantes.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Juan José Córdoba Ramos

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

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

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Juan José Córdoba Ramos

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

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

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

Requisitos **Experimental**

Observaciones

Tutor/a 1 Félix Núñez Breña

Tutor/a 2 María Mar Rodríguez Jovita

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Mar Rodríguez Jovita

Tutor/a 2 María Jesús Andrade Gracia

Cód. TFE: **C22012** *Uso de extractos vegetales para el control de mohos toxigénicos en alimentos madurados.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Jesús Andrade Gracia

Tutor/a 2 Félix Núñez Breña

Cód. TFE: **C22013** *Mecanismos de acción de agentes de biocontrol sobre mohos productores de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Félix Núñez Breña

Tutor/a 2 María Jesús Andrade Gracia

Cód. TFE: **C22014** *La experiencia del consumo de jamon iberico ¿una experiencia multidimensional?*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Mario Estévez García

Cód. TFE: **C22015** *Desarrollo de un método de HPLC para análisis de productos de oxidación lipídica en carne y otras muestras biológicas.*

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 David Morcuende Sánchez

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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 Remigio Martínez Pérez

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

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 David Morcuende Sánchez

Cód. TFE: **C22018** *Impacto de la ingesta de análogos cárnicos sobre eventos postprandiales a través de marcadores de función orgánica, apetito, inflamación y estrés oxidativo.*

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 Remigio Martínez Pérez

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

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Lary Souza Olegario

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

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Lary Souza Olegario

OFERTA DE TRABAJOS DE FIN DE ESTUDIOS
Curso 2022/23

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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 Josué Delgado Perón

Cód. TFE: **C22022** *Estrategias para la microencapsulación de extractos acuosos.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Jorge Ruiz Carrascal

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios
