

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El/la estudiante evaluará la cantidad de hierro total de distintos derivados cárnicos. Para ello se utilizarán técnicas espectroscópicas como la absorción atómica y ICP.**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El/la estudiante elaborará microcápsulas de antioxidantes naturales mediante la técnica de spray drying. Una vez elaboradas, las microcápsulas se añadirán a distintas matrices cárnicas, [...]**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se compararán y desarrollarán diferentes estrategias (liposomas, dobles emulsiones, ciclodextrinas...) para la microencapsulación de extractos acuosos de diferente tipo y se evaluarán sus características tecnológicas y físico-químicas más sobresalientes.**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 **Jorge Ruiz Carrascal**

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

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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

Descripción **Se evaluarán las tecnologías más prometedoras de elaboración de carne cultivada, sus características más sobresalientes y la percepción que tienen diferentes tipos de consumidores de su llegada al mercado.**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Alberto González-Mohíno Jiménez

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Mar Rodríguez Jovita

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **Se evaluará la viabilidad de bacterias lácticas aisladas de embutidos y quesos madurados con características probióticas tras su inoculadas en estos productos y posterior digestión artificial en las condiciones del estómago humano.**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **La tendencia actual es elaborar jamones y paletas curadas sin la adición de sales nitrificantes, lo que requiere modificar las condiciones de procesado, especialmente la de post-salado. [...]**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **La tendencia actual es elaborar jamones y paletas curadas sin la adición de sales nitrificantes, lo que requiere modificar las condiciones de procesado, especialmente la de post-salado. [...]**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Juan José Córdoba Ramos

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **Se evaluará la capacidad de mohos no toxigénicos aislados de jamón curado para inhibir el crecimiento de mohos productores de ocratoxina A habituales en este alimento. [...]**

Requisitos **Experimental**

Observaciones

Tutor/a 1 Félix Núñez Breña

Tutor/a 2 María Mar Rodríguez Jovita

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **En el trabajo se llevará a cabo una revisión bibliográfica sobre la aplicación en la industria alimentaria de extractos vegetales para prevenir el peligro asociado a la producción de micotoxinas en alimentos madurados [...]**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Jesús Andrade Gracia

Tutor/a 2 Félix Núñez Breña

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **Se estudiará el modo de acción responsable del efecto antifúngico que diferentes agentes de biocontrol ejercen en el crecimiento y producción de OTA de mohos toxigénicos frecuentes en este tipo de alimentos, [...]**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El presente TFM tiene como objetivo profundizar en la experiencia del consumo de jamon ibérico idetificando la contribucion de las diferentes dimensiones en esta experiencia. [...]**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Remigio Martínez Pérez

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Trabajo Fin de Máster encuadrado dentro de un proyecto de investigación que versa sobre los análogos cárnicos. En este caso se analizarán las características sensoriales de análogos cárnicos comerciales [...]**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se evaluarán las emociones evocadas durante el consumo de carne y análogos cárnicos en diferentes contextos predefinidos y evocados. Además se evaluará la respuesta emocional ante este tipo de productos de consumidores con diferentes perfiles [...]**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Lary Souza Olegario

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Josué Delgado Perón

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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

Descripción **Se compararán y desarrollarán diferentes estrategias (liposomas, dobles emulsiones, ciclodextrinas...) para la microencapsulación de extractos acuosos de diferente tipo y se evaluarán sus características tecnológicas y físico-químicas más sobresalientes.**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Jorge Ruiz Carrascal

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios
