

OFERTA DE TRABAJOS DE FIN DE ESTUDIOS  
Curso 2023/24

**MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)**

---

Cód. TFE: **C23001** *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: **C23002** *Estudio del efecto antiocratogénico de mohos aislados de jamón curado para su utilización como agentes de biocontrol.*

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 Mar Rodríguez Jovita

---

Cód. TFE: **C23003** *Técnicas emergentes para la detección de microorganismos patógenos en carne y productos cárnicos.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Félix Núñez Breña

Tutor/a 2 María Mar Rodríguez Jovita

---

Cód. TFE: **C23004** *Actitudes y comportamiento de consumidores de diferentes culturas ante los "plant-based meat products" (análogos cárnicos vegetales).*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Lary Souza Olegario

Tutor/a 2 Sonia Ventanas Canillas

---

Cód. TFE: **C23005** *Experiencia de consumo de análogos vegetales en diferentes contextos de comida ("meal context").*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Lary Souza Olegario

**MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)**

Cód. TFE: **C23006** *Evaluación del desarrollo 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 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos

Cód. TFE: **C23007** *Enriquecimiento de derivados cárnicos con compuestos bioactivos microencapsulados.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 María Trinidad Pérez Palacios

Tutor/a 2 María Teresa Antequera Rojas

Cód. TFE: **C23008** *Evaluación de la producción de toxinas de Clostridium botulinum mediante técnicas moleculares 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 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Ana Belén Peromingo Arévalo

Cód. TFE: **C23009** *Evaluación del desarrollo 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 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Ana Belén Peromingo Arévalo

Cód. TFE: **C23010** *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

### MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C23011** *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: **C23012** *Caracterización microbiológica, fisicoquímica y sensorial de la chistorra y de su análogo vegetal.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Alberto González-Mohino Jiménez

Cód. TFE: **C23013** *Selección de bacterias lácticas aisladas de alimentos madurados con características probióticas.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Ana Belén Peromingo Arévalo

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos

Cód. TFE: **C23015** *Percepción de los consumidores españoles de la carne in vitro.*

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 Sonia Ventanas Canillas

Cód. TFE: **C23016** *Evaluación de las características probióticas de levaduras aisladas de productos cárnicos.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Ana Belén Peromingo Arévalo

Tutor/a 2 María Jesús Andrade Gracia