

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C21001** *Desarrollo de microcápsulas de antioxidantes naturales con distintos materiales de pared para enriquecer derivados cárnicos.*

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

Requisitos

Observaciones

Tutor/a 1 María Teresa Antequera Rojas

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Tutor/a 3 Juan Carlos Solomando González

Cód. TFE: **C21002** *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 **Tecnología de los Alimentos**

Requisitos

Observaciones

Tutor/a 1 María Teresa Antequera Rojas

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Tutor/a 3 Juan Carlos Solomando González

Cód. TFE: **C21003** *Evaluación del proteoma de Listeria monocytogenes en condiciones de reducción de nitritos en jamón curado.*

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: **C21004** *Efecto de agentes de biocontrol en Aspergillus westerdijkiae productor 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

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C21005** *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 **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Félix Núñez Breña

Tutor/a 2 María Mar Rodríguez Jovita

Cód. TFE: **C21006** *Las técnicas sensoriales emocionales en el área de la carne y los derivados cárnicos.*

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

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Cód. TFE: **C21007** *Estudio del perfil sensorial de la carne y análogos cárnicos mediante técnicas descriptivas rápidas y análisis dinámicos.*

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: **C21008** *Estudio comparativo del efecto de la ingesta de carne vs. análogos cárnicos vegetales sobre aspectos emocionales, la saciedad y el apetito.*

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 Sonia Ventanas Canillas

Cód. TFE: **C21009** *¿Sabemos lo que comemos? Impacto del conocimiento sobre el origen y la tecnología de procesado sobre la aceptabilidad de análogos cárnicos.*

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

OFERTA DE TRABAJOS DE FIN DE ESTUDIOS
Curso 2021/22

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C21010** *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

Tutor/a 3 David Morcuende Sánchez

Cód. TFE: **C21011** *Estudio del impacto de la ingesta de análogos cárnicos 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

Tutor/a 3 Josué Delgado Perón

Cód. TFE: **C21012** *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