

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: **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: **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: **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

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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: **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

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: **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