

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Trabajo de revisión bibliográfica en el que el estudiante debe llevar a cabo una descripción detallada, mediante el uso de bibliografía científica, sobre como la pandemia ha afectado el suministro y consumo (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 David Morcuende Sánchez

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

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

Descripción

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Félix Núñez Breña

Tutor/a 2 María Mar Rodríguez Jovita

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Producción Animal**

Descripción **Se relizará un trabajo de revision a través de la búsqueda y revision crítica de los estudios científicos publicados en los últimos diez años relacionados con el impacto de la cultura en la percepción, actitud y comportamiento (...)**

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 Conoc. **Producción Animal**

Descripción **Se diseñaran diferentes contextos de comida ("meal context") para el consumo de análogos vegetales (seitan, tofu y bebidas vegetales) a través de técnicas cualitativas como grupos de discusión (focus groups) y técnicas de análisis de conjunto. (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Lary Souza Olegario

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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

Descripción **Se revisará el estado del arte sobre el empleo de microcápsulas de compuestos bioactivos para enriquecer derivados cárnicos.**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 **Josué Delgado Perón**

Tutor/a 2 **Ana Belén Peromingo Arévalo**

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Cód. TFE: **C23010** *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: **C23011** *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: **C23012** *Caracterización microbiológica, fisicoquímica y sensorial de la chistorra y de su análogo vegetal.*

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

Descripción

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 **Josué Delgado Perón**

Tutor/a 2 **Alberto González-Mohíno Jiménez**

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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

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

Descripción **Se devalarán las características probióticas esenciales para la selección de bacterias probióticas aisladas de embutidos y quesos madurados para su posible utilización.**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se evaluará mediante cuestionarios online la percepción que los consumidores españoles tienen sobre la carne producida in vitro.**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **Se evaluará el potencial probiótico de levaduras aisladas de derivados cárnicos curado-madurados.**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Ana Belén Peromingo Arévalo

Tutor/a 2 María Jesús Andrade Gracia
