

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

Durán Collado, Francisco Javier

C21002 *Desarrollo de microcápsulas de ácidos grasos omega-3 con distintos materiales de pared para enriquecer derivados cárnicos.*

Tutor/a 1 María Teresa Antequera Rojas

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Tutor/a 3 Juan Carlos Solomando González

Menacho Laso, Antonio

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

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Mario Estévez García

Píriz Bartivas, José Luis

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

Tutor/a 1 Josué Delgado Perón

Tutor/a 2 Juan José Córdoba Ramos

Rolón Verdún, Pedro Abilio

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

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas