

## 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