

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El enriquecimiento de productos cárnicos con antioxidantes naturales es de creciente interés por los posibles efectos beneficiosos para la salud. (...)**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **El enriquecimiento de productos cárnicos con omega 3 es de creciente interés por los posibles efectos beneficiosos para la salud. El objetivo de este trabajo es el desarrollo de microcápsulas estables de ácidos grasos omega-3, (...)**

Requisitos

Observaciones

Tutor/a 1 María Teresa Antequera Rojas

Tutor/a 2 María Trinidad Pérez Palacios

Tutor/a 3 Juan Carlos Solomando González

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **Se evaluará en un jamones con y sin reducción de nitritos las diferencias en el proteoma de Listeria monocytogenes en condiciones de elaboración de jamón curado. (...)**

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 Conoc. **Nutrición y Bromatología**

Descripción **Se estudiará el efecto antifúngico de diferentes microorganismos aislados de jamón curado sobre A. westerdijkiae productor de micotoxinas, especialmente sobre el crecimiento y la producción de ocratoxina A. (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 **María Mar Rodríguez Jovita**

Tutor/a 2 **María Jesús Andrade Gracia**

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 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: **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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se llevará a cabo revisión de las diferentes técnicas que permiten evaluar las emociones generadas durante el consumo de alimentos con especial atención a la utilidad de los perfiles emocionales en carne y derivados cárnicos.**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se llevará a cabo una caracterización sensorial de carne y análogos cárnicos mediante el empleo de técnicas descriptivas rápidas con paneles semi-entrenados así como dinámicas (tiempo-intensidad) y sensación temporal dominante con paneles entrenados.**

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se estudiará el impacto que la ingesta de carne y análogos cárnicos tiene sobre las emociones, la saciedad y el apetito de voluntarios sanos mediante el empleo de cuestionarios y técnicas de análisis sensorial avanzadas.**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Sonia Ventanas Canillas

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se evaluará cómo el conocimiento por parte del consumidor de cual es el procesado tecnológico asociado a la obtención de análogos cárnicos repercute en la aceptabilidad de estos productos por parte del consumidor. (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Sonia Ventanas Canillas

Tutor/a 2 Mario Estévez García

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se llevará un estudio clínico postprandial ya aprobado por el comité de bioética de la Universidad en el que voluntarios serán sometidos a análisis de sangre para el estudio de marcadores (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 Remigio Martínez Pérez

Tutor/a 3 David Morcuende Sánchez

MU Ciencia y Tecnología Carne (plan 1007)

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 Conoc. **Tecnología de los Alimentos**

Descripción **Se llevará un estudio clínico postprandial ya aprobado por el comité de bioética de la Universidad en el que voluntarios serán sometidos a análisis de sangre y orina para el estudio de marcadores (...)**

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 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 de carne (...)**

Requisitos **Entrevista personal**

Observaciones

Tutor/a 1 Mario Estévez García

Tutor/a 2 David Morcuende Sánchez