

ASIGNACIÓN DE TFM Y TUTORES (CURSO 2018-2019)

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

De acuerdo con esta asignación, los alumnos deberán ponerse en contacto con el tutor asignado y **firmar conjuntamente el documento normalizado nº 3**, disponible junto a la normativa en <http://veterinaria.centros.unex.es> y en el aula virtual de la asignatura, que será entregado en la Secretaría del Centro.

Título del Trabajo fin de Máster	Tutor/es	Área de Conocimiento	Alumno asignado
Estudio de perfiles emocionales asociados al consumo de alimentos en pacientes con necesidades especiales: bajo tratamiento de quimioterapia	Sonia Ventanas Canillas Mario Estévez García	Tecnología de Alimentos	Ana Rocío Salgado Muñoz
Aceptabilidad y emociones generadas durante el consumo de insectos: efecto de conocimiento previo y forma de presentación	Mario Estévez García Sonia Ventanas Canillas	Tecnología de Alimentos	Jesús Becerra González
Grado de conocimiento, aceptabilidad y emociones generadas por parte de consumidores de pollo ante pechugas con degeneración grasa: 'white striping'	Mario Estévez García Sonia Ventanas Canillas	Tecnología de Alimentos	Erick Fabricio Portillo Morales
Los lípidos, la sal y la carnitina: ¿qué papel juegan en la relación entre el consumo de carne y las enfermedades cardiovasculares? (trabajo de revisión bibliográfica).	Mario Estévez García	Tecnología de Alimentos	Jesús Nogales del Pozo
Capacidad de bifidobacterias de detoxificar productos de oxidación proteica: interacción con antioxidantes naturales	Mario Estévez García María Jesús Andrade Gracia	Tecnología de Alimentos y Nutrición y Bromatología	Andrés Gabriel González Cano
Células intestinales frente a la oxidación proteica: efectos de antioxidantes naturales	Mario Estévez García María Jesús Andrade Gracia	Tecnología de Alimentos y Nutrición y Bromatología	Silvia Díaz-Velasco Castela
Evaluación de sodio en derivados cárnicos con declaraciones nutricionales relativas a la sal.	Trinidad Pérez Palacios Alejandro Salas García Teresa Antequera Rojas	Tecnología de Alimentos y Física Aplicada	Adela Muñoz Mejías
Elaboración de snacks crujientes a partir de subproductos de la industria cárnica	Jorge Ruiz Carrascal	Tecnología de Alimentos	Guadalupe Sánchez Terrón
Caracterización de <i>Staphylococcus aureus</i> de industrias cárnicas	Miguel Ángel Asensio Pérez Elena Bermúdez Polo	Nutrición y Bromatología	Carmen Alejandra Delgado Redondo
Evaluación del efecto de la reducción de sal de derivados cárnicos curado-madurados en el crecimiento de <i>Staphylococcus aureus</i> y la producción de enterotoxinas	Mar Rodríguez Jovita Juan José Córdoba Ramos	Nutrición y Bromatología	M ^a Fernanda Lobato Cid
Efecto de la reducción de nitritos de derivados cárnicos curado-madurados en el crecimiento de <i>Staphylococcus aureus</i> y la producción de enterotoxinas.	Mar Rodríguez Jovita Juan José Córdoba Ramos	Nutrición y Bromatología	Guadalupe Lavado Rodas
Evaluación de genes de resistencia a antibióticos en <i>E. coli</i> en pollos mediante PCR en tiempo real	María Jesús Andrade Gracia Lourdes Sánchez-Montero Velasco	Nutrición y Bromatología	Juan José Rondán Rodríguez Daniel Piedad Gago
Evaluación del efecto de la reducción de sal de derivados cárnicos curado-madurados en el crecimiento de <i>L. monocytogenes</i>	Juan José Córdoba Ramos Alicia Rodríguez Jiménez	Nutrición y Bromatología	Antonio Enrique González Rodríguez

La evaluación sensorial como herramienta en el control de la calidad de la carne y los productos cárnicos. Pasado, presente y futuro (<i>trabajo de revisión bibliográfica</i>)	Sonia Ventanas Canillas Mario Estévez García	Tecnología de Alimentos	Esperanza García Fernández
Superchilling de carne de cordero: optimización de condiciones, cambios físico-químicos e influencia sobre la calidad	Jorge Ruiz Carrascal	Tecnología de Alimentos	Irene Virginia Torti
Evaluación de la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en líneas de procesado de derivados cárnicos	María Jesús Andrade Gracia Elena Bermúdez Polo	Nutrición y Bromatología	José Berzal Martínez