

PROCESO DE ASIGNACIÓN DE TEMAS DE TRABAJO FIN DE MÁSTER (CURSO 2018-2019)

- Los alumnos matriculados en la asignatura de Trabajo Fin de Máster (TFM) deberán cumplimentar el **Documento Normalizado 2**, que estará en la página web de la Facultad y en el espacio virtual de la asignatura, junto con toda la restante documentación y Normativa. **Plazo: 26 octubre 2018.**
- En dicho documento expresarán un máximo de 5 preferencias.
- En el Listado adjunto figuran los trabajos y tutores propuestos por los distintos Departamentos.
- La Comisión de Calidad del Máster realizará la asignación de acuerdo a la normativa vigente.
- Una vez se publique el listado de asignaciones de TFM, los alumnos y tutores podrán aceptar dicha asignación (**Documento normalizado 3**) o formular reclamación motivada ante la CCT en un plazo de siete días naturales posteriores a dicha publicación provisional (**Documento normalizado 4**).
- Dudas generales: ponerse en contacto con la Secretaría de la Facultad o con la Comisión de Calidad del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne.
- Dudas específicas: contactar con el profesor que propone el tema.

PROPUESTAS DE TEMAS DE TRABAJO FIN DE MÁSTER (CURSO 2018-2019)

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Nº	Título del Trabajo fin de Máster	Tutor/es	Área de Conocimiento
1	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 (T.A.)
2	Aceptabilidad y emociones generadas durante el consumo de insectos: efecto de conocimiento previo y forma de presentación	Mario Estévez García Sonia Ventanas Canillas	T.A.
3	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	T.A.
4	Los lípidos, la sal y la carnitina: ¿qué papel juegan en la relación entre el consumo de carne y las enfermedades cardiovasculares? <i>(trabajo de revisión bibliográfica).</i>	Mario Estévez García	T.A.
5	Capacidad de bifidobacterias de detoxificar productos de oxidación	Mario Estévez García María Jesús Andrade Gracia	T.A. y N.B.
6	Células intestinales frente a la oxidación proteica: efectos de antioxidantes naturales	Mario Estévez García María Jesús Andrade Gracia	T.A. y N.B.
7	Flavonoides y ácidos fenólicos detoxifican productos de oxidación proteica y de la reacción de Maillard: dilucidación de los mecanismos implicados	Mario Estévez García David Morcuende Sánchez	T.A.
8	Optimización de las condiciones de elaboración de un derivado cárnico en una cámara de maduración doméstica	Trinidad Pérez Palacios Teresa Antequera Rojas Jorge Ruiz Carrascal	T.A.
9	Caracterización de microcápsulas de diferentes aceites con licopeno para enriquecer derivados cárnicos.	Teresa Antequera Rojas Trinidad Pérez Palacios	T.A.
10	Evaluación de sodio en derivados cárnicos con declaraciones nutricionales relativas a la sal.	Trinidad Pérez Palacios Alejandro Salas García Teresa Antequera Rojas	T.A. y Física Aplicada
11	Elaboración de snacks crujientes a partir de subproductos de la industria	Jorge Ruiz Carrascal	T.A.

	cárnica		
12	Revalorización de subproductos de la industria cárnica para la elaboración de ingredientes alimentarios	Jorge Ruiz Carrascal	T.A.
13	Elaboración de un producto cárnico desecado mediante el uso de bolsas permeables	Jorge Ruiz Carrascal	T.A.
14	Efecto de <i>Penicillium chrysogenum</i> sobre la expresión de mohos productores de aflatoxinas en productos cárnicos	Ana Belén Peromingo Arévalo Mar Rodríguez Jovita	Nutrición y Bromatología (NyB)
15	Caracterización de <i>Staphylococcus aureus</i> de industrias cárnicas	Miguel Ángel Asensio Pérez Elena Bermúdez Polo	NyB
16	Estrés como mecanismo de adaptación de mohos ocratoxigénicos en producto madurados	Alicia Rodríguez Jiménez Mar Rodríguez Jovita	NyB
17	Determinación de residuos de antibióticos en carnes mediante cromatografía líquida y espectrometría de masas.	Miguel Ángel Asensio Pérez Josué Delgado Perón	NyB
18	Agentes bioprotectores frente a <i>Penicillium nordicum</i> ocratoxigénico en productos cárnicos	Félix Núñez Breña Mar Rodríguez Jovita	NyB
19	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	NyB
20	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	NyB
21	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	NyB
22	Evaluación de genes de resistencia a antibióticos en <i>Echerichia coli</i> en pollos mediante PCR	María Jesús Andrade Gracia Lourdes Sánchez-Montero Velasco	NyB
23	Aplicación de extractos vegetales con actividad antifúngica en embutidos madurados	María Jesús Andrade Gracia Ana Belén Peromingo Arévalo	NyB
24	Análisis de compuestos volátiles relacionados con el crecimiento de mohos productores de ocratoxina A en sustratos cárnicos	Félix Núñez Breña Carmen García González	NyB y T.A
25	Superchilling de carne de cordero: optimización de condiciones, cambios físico-químicos e influencia sobre la calidad	Jorge Ruiz Carrascal	T.A
26	Evaluación de la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en líneas de procesado de derivados cárnicos	María Jesús Andrade Gracia Elena Bermúdez Polo	NyB