

ASIGNACIÓN DE TFM Y TUTORES (CURSO 2016-2017)

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.

En caso de no estar de acuerdo con la asignación, dispone de 5 días hábiles posteriores a esta publicación para formular una reclamación motivada ante la Comisión de Calidad (documento normalizado nº4)

Nº	Título del Trabajo fin de Máster	Área de Conocimiento	Tutor/es	Alumno asignado
1	Diseño de un sistema de patrones para evaluar el olor de los productos cárnicos	Carmen García González	Tecnología de Alimentos (T.A.)	
2	Métodos de determinación de la actividad antioxidante <i>in vitro</i>	Mario Estévez García David Morcuende Sánchez	T.A.	
3	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	T.A.	Esperanza García Fernández
4	Aplicación de MRI (Imágenes de resonancia magnética) para determinar parámetros de calidad en productos cárnicos (<i>trabajo de revisión bibliográfica</i>).	Trinidad Pérez Palacios Teresa Antequera Rojas	T.A.	
5	Caracterización de microcápsulas de compuestos bioactivos para su incorporación a productos cárnicos	Teresa Antequera Rojas Trinidad Pérez Palacios	T.A.	Juan Carlos Solomando González
6	Optimización de un método de absorción atómica para la determinación de hierro en productos cárnicos	Trinidad Pérez Palacios Alejandro Salas García Teresa Antequera Rojas	T.A. y Física Aplicada	
7	Comparación de métodos para la determinación de sal (NaCl) en productos cárnicos	Trinidad Pérez Palacios Alejandro Salas García Teresa	T.A. y Física Aplicada	

		Antequera Rojas		
8	Estrategias de biocontrol de mohos productores de ácido ciclopiazónico en sistemas modelos elaborados a base de jamón curado	Mar Rodríguez Jovita Félix Núñez Breña	Nutrición y Bromatología (NyB)	
9	Estrés como mecanismo de adaptación de mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados	Alicia Rodríguez Jiménez Josué Delgado Perón	NyB	
10	Efecto de estrategias de biocontrol sobre mohos toxigénicos en sistemas modelos basados en jamón curado	Miguel Ángel Asensio Pérez Josué Delgado Perón	NyB	
11	Evaluación del efecto de cultivos protectores para el control de mohos toxigénicos en embutidos curado-madurados	Alicia Rodríguez Jiménez Mar Rodríguez Jovita	NyB	Leticia Flores Pérez
12	Evaluación del efecto de hidrolizados peptídicos para el control de <i>Listeria monocytogenes</i> en jamón curado	Juan José Córdoba Ramos Mª Elena Bermúdez Polo	NyB	Irene Martín Tornero
13	Evaluación de la expresión génica en <i>Listeria monocytogenes</i> en derivados cárnicos sometidos a tratamientos de control	Alicia Rodríguez Jiménez Mª Jesús Andrade Gracia	NyB	Jaime García Alcorco
14	Evaluación del efecto de cultivos protectores en jamón curado para el control de <i>Listeria monocytogenes</i>	Juan José Córdoba Ramos Mª Jesús Andrade Gracia	NyB	Raquel Arriba Rodríguez
15	Utilización de técnicas olfatométricas para la caracterización de mohos de interés en productos cárnicos	Félix Núñez Breña Carmen García González	NyB y T.A.	Galo Salazar Espinoza
16	Estudio del efecto antioxidante y antimicrobiano de extractos vegetales en derivados cárnicos	Mª Jesús Andrade Gracia David Morcuende Sánchez Mario Estévez García	NyB y T.A.	
17	Contaminación por compuestos orgánicos persistentes emergentes en carne y productos cárnicos: niveles y repercusiones para la salud pública (<i>trabajo de revisión bibliográfica</i>).	Marcos Pérez López Francisco Soler Rodríguez	Toxicología	Mª del Rosario Lavado Rodríguez

Aprobada por la Comisión de Calidad de Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne el 4 de noviembre de 2016.