

# 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Félix Núñez Breña                                  | Nutrición y Bromatología (NyB) |                                 |
| 9  | Estrés como mecanismo de adaptación de mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados   | Alicia Rodríguez Jiménez<br>Josué Delgado Perón                            | NyB                            |                                 |
| 10 | Efecto de estrategias de biocontrol sobre mohos toxigénicos en sistemas modelos basados en jamón curado   | Miguel Ángel Asensio Pérez<br>Josué Delgado Perón                          | NyB                            |                                 |
| 11 | Evaluación del efecto de cultivos protectores para el control de mohos toxigénicos en embutidos curado-madurados  | Alicia Rodríguez Jiménez<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>David Morcuende Sánchez<br>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<br>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.