

CURSO 2015-2016

Temas de Trabajos Fin de Máster

DIRECTORES	TÍTULO	ALUMNO
Manuel Gómez	Estudio la las interacciones entre proteínas vegetales y harinas de maíz	Angela Bravo
Manuel Gómez	Estudio de mejora nutricional de galletas sin gluten con la incorporación de salvados modificados físicamente	Marta Sahagun
Manuel Gómez	Mejora nutricional de bizcochos sin gluten con la incorporación de salvados modificados físicamente	Alba López
Daniel Sancho	Influencia de la Homogeneización, el contenido en proteínas y el fermento en la calidad del yogur de vaca azucarado batido	Lucia Romero
Carlos Blanco	Análisis mediante RMN del efecto de la desalcoholización de la cerveza lager en los compuesto volátiles	David Labrado
Carlos Blanco	Variabilidad en la inactivación de Listeria monocytogenes frente a la aplicación de altas presiones hidrostáticas (HPP) en zumos modelo	Marta Bernal Ortega
Carlos Blanco	Optimización del proceso productivo de una nueva levadura osmotolerante y validación del sistema de limpieza CIP en las instalaciones de la planta industrial	Sara García
Carlos Blanco	Optimización del aporte de aire en el proceso industrial de fermentación de una fábrica de levadura.	Irene González Quiroga
Felicidad Ronda/Marina Villanueva	Estudio de la incorporación de harinas de tef a masas y panes sin gluten: Características reológicas, térmicas y nutricionales.	Lorena López Manuel
Felicidad Ronda	Estudio del efecto del tamaño de partícula de la harina de arroz sobre la inactivación beta-glucanásica mediante tratamiento térmicos con microondas.	Caleb Calix Rivera
Pedro Caballero/Felicidad Ronda	Estudio de las propiedades funcionales de nano fibras de celulosa y su aplicación en panificación	Teresa Encinas
Pedro Caballero/Felicidad Ronda	Tratamiento de MW de haruba de arroz y su aplicación en la elaboración de bizcochos sin gluten	Isabel Jiménez
Almudena Gomez Ramos /Rocío Losada Burgos	Estudio de la huella de carbono de organización de una industria quesera y su proveedor lácteo mediante la norma ISO 14.064-1 en el año 2.015	Elisa Bravo
Manuel Gómez	Estudio de Implantación de certificado Halal en Cascajares	LOZANO GONZÁLEZ, GABRIEL
Felicidad Ronda	Establecimiento de un protocolo de explotación de cría de patos	PAKA, YANE ULRICH
Felicidad Ronda	Modificación Física de harina de arroz mediante procesos HMT con microondas. Aplicación a la panificación sin gluten.	Noelia Carrillo Grande
Daniel Sancho	Estudio del efecto del uso de componentes naturales alternativos a la natamicina sobre el crecimiento de mohos en la superficie de quesos, mediante estudios acelerados	Raquel Montalvo Rochas
Manuel Gómez Pallarés	Estudio de la viscosidad de distintos tipos de chocolate durante la etapa de conchado líquido	Aida Palomo calvo
Manuel Gómez Pallarés	Validación de cálculos nutricionales en el etiquetado de alimentos	Sonia Sánchez Martín
Daniel Sancho Rincón	Elaboración de un manual de procesos y productos de una industria del queso	Sara Vega Hernández
Pedro Antonio Caballero Calvo	Desarrollo de un snack saludable para fomentar el consumo de pescado en niños y jóvenes	Violeta Itzel Martínez Medina
María del Alamo Sanza	Estudio de la Cesión de oxígeno de los alternativos durante el envejecimiento de vinos	Roberto Martín Sanz
Pedro Caballero	Solución on line de mezclado de pellets de snacks para la elaboración de mixes	Teresa Renedo
Marta Hernandez Pérez	Detección de bacterias resistentes a antibióticos en la cadena de producción porcina	Lucas Michel