

TRABAJOS FIN DE MASTER CURSO 2016-2017

Tutores	NOMBRE TRABAJO	ALUMNO
Marina Villanueva/ Felicidad Ronda	Modificación Física de Almidones Enriquecidos con Proteínas	Beatriz de Lamo Santamaría
Pedro Caballero	Desarrollo de un nuevo alimento perteneciente a la categoría de ensaladas adaptado a la población con disfagia	Ane Arratibel García
Marta Hernández	Elaboración de producto lácteo fermentado y caracterización microbiológica	Alda Oliveira Alves
Marina Villanueva/ Felicidad Ronda	Modificación Física de Harina de Trigo Sarraceno. Impacto sobre la Reología de las Masas y la Calidad de Los Panes sin Gluten	Marta Plaza Calzada
Felicidad Ronda/ Marina Villanueva/ Joanna Harasym	Estudio de la modificación física de harinas sin gluten para la mejora de su funcionalidad tecnológica	Carlos Esteban Cabezudo
Felicidad Ronda/ Marina Villanueva/ Joanna Harasym	Estudio del efecto del tamaño de partícula del trigo sarraceno sobre las propiedades de las harinas y sus propiedades de panificación	Precillia Karene Ada Ollomo
Ana M. Martínez / María del Alamo	Influencia del origen de la madera la cesión de oxígeno durante el envejecimiento de vinos	Samuel León Arroyo
Joanna Harasym/ Felicidad Ronda/ Pedro Caballero	Propiedades Funcionales y Químicas de harinas de distintas variedades de trigo Sarraceno y Tef	Noemí Fernández Salvador
Carlos Blanco	Variabilidad en la respuesta de Salmonella spp. frente a su inactivación por Altas Presiones Hidrostáticas	Mario del Blanco Rojo
Pedro Caballero/ Felicidad Ronda	Estudio de las propiedades funcionales de novedosas fibras alimentarias: aplicación en procesos de panificación	Sonia Miguelez Santos
Manuel Gómez/ Laura Román	Estudio de adecuación de almidones de trigo en la elaboración de panes sin gluten	Eva de la Cal Núñez
Carlos Blanco/José María Giralda Sánchez	Aprovechamiento de la melaza de algarroba para la fermentación de levadura	Laura M ^a Montilla Rodrigo
Manuel Gómez/ Laura Román	Modificación de la molienda de arroz: Efectos en la calidad de harinas y en su adecuación a procesos de panificación	Marco Pecoroni Herguedas
Elena Hidalgo	Estudio de la Influencia de aspectos tecnológicos sobre la selección de bacterias de ácido lácticas como probióticos	José Aladino Payacán Castillo
Manuel Gómez	Enriquecimiento proteico de bizcochos	Guillermo Báscones Ruiz
Manuel Gómez	Implantación de Lean Manufacturing en procesos de producción alimentaria	Irene Pérez Franco
Manuel Gómez	Estudio Adaptación del APPCC tras cambios en las líneas de producción de chocolate	Inés Avila Montes

Daniel Sancho Rincón	Determinación voltamperométrica de hierro en vinos	María Elvira García Vítóres
Pedro Caballero	Estudio de las condiciones de envasado para la mejora de la vida útil de diferentes snacks	María Fernández Salcedo
Almudena Gómez Ramos	Estudio de la sostenibilidad de de la PYME agroindustrial en Castilla y León	Leticia Rodriguez Redondo
Pedro Caballero	El proceso de certificación de la sostenibilidad de algunos procesos agroindustriales	Noema Montoya Estébanez
Manuel Fernández Calderón	Adaptación de una explotación ganadera convencional al sistema de Producción Ecológica	Luis Angel González Hernández
Carlos Blanco	Características de la cerveza Craft. Tecnologías y tendencias	Laura Elices Yuste
José Manuel Rodríguez Nogales/Guillermo Simó	Encapsulación de bacterias lácticas para el desarrollo de la fermentación malolácticas en vinos tintos.	Diego Madrigal del Burgo
José Manuel Rodríguez Nogales/Guillermo Simó	Estudio de la estabilidad operacional de bacterias lácticas microencapsuladas para su aplicación en la fermentación maloláctica de vinos tintos.	Virginia Villacorta Frontela
Encarnación Fernández	Nuevas técnicas de análisis de datos sensoriales basados en la geometría	Cristina Júlvez Obispo