

## TRABAJOS FIN DE MASTER CURSO 2017-2018

ALUMNO	TÍTULO
BARBERO ABAD, DAVID	ANÁLISIS DE PESTICIDAS EN VINO: ESTUDIO DE MERCADO. OPTIMIZACIÓN Y VALIDACIÓN DEL MÉTODO
LÓPEZ LAS HERAS, ANA MARÍA	IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DEL CRECIMIENTO DE LEVADURA PANADERA. CÁLCULO DE PÉRDIDAS EN FERMENTADORES Y DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO.
MARTÍN GARCÍA, FRANCISCO JAVIER	EFFECTOS DE DERIVADOS DEL ALGA GRACILARIA (HARINA Y AGAR HIDROLIZADO ) SOBRE LAS PROPIEDADES DEL ALMIDÓN
SADER DE MELO, THAIS	ENRIQUECIMIENTO DE PANES SIN GLUTEN CON MEZCLAS PROTEICAS
VALLADARES ALDEA, BEATRIZ	ESTUDIO DE CONVERSIÓN DE UNA EXPLOTACIÓN AGRARIA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y MANIPULADO DE ARÁNDANOS EN CONVENCIONAL AL SISTEMA DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
ALCALÁ PEÑA, EDDY ALBERTO	ESTUDIO DE ENRIQUECIMIENTO PROTEICO DE BIZCOCHOS LAYER
BÉCARES PEQUE ESTEFANIA	ESTUDIOS DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y TECNOLÓGICAS DEL ALPISTE Y SUS APLICACIONES EN INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS HORNEADOS
CAPELLAN ARRANZ, DIEO	DESARROLLO DE UNA MERMELADA CON UN CONTENIDO REDUCIDO DE AZÚCARES
CASTRO ESTEBANEZ, MARTA GARA	DESARROLLO DE UN NUEVO SNACK A BASE DE ALUBIA, BEANFUN, Y SU CAMPAÑA DE MARKETING
ELICES YUSTE, LAURA	CARACTERISTICAS DE LA CERVEZA CRAF. TECNOLOGÍA Y TENDENCIAS
FERNÁNDEZ ISASI, LEONOR	DESARROLLO Y APLICACIÓN DE UN PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL SECUNDARIA EN QUESOS
IZQUIERDO DE DIEGO, LAURA	IMPLANTACIÓN DE LA METODOLOGÍA LEAN OFFICE EN UNA EMPRESA DE ELABORACIÓN DE PLATOS PRECOCINADOS
JULVEZ OBISPO, CRISTINA	NUEVAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS SENSORIALES BASADOS EN LA GEOMETRIA
MARCOS ALDEA, INDALECIO	EXPLORACIÓN DE TÉCNICAS DE INTELIGENCIA COLECTIVA EN ANÁLISIS SENSORIAL
PEREZ MONTERO, CAROLINA	DESARROLLO DE CRAKERS SIN GLUTEN A PARTIR DE TEFF CON ALTA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE
SÁNCHEZ VILLANUEVA, BORJA	ENTRENAMIENTO Y VALIDACIÓN DE UN PANEL DE CATADORES DE SNACK DE MAÍZ Y PATATAS FRITAS EXTRACRUJIENTES
SANZ CASTRODEZA, ESTHER	COMPARACIÓN DE METODOLOGÍAS BIDIMENSIONALES EN ANÁLISIS SENSORIAL
SEGOVIA RAMON, ADRIANA	CARACTERIZACIÓN DE DISTINTAS VARIETADES DE LÚPULO MEDIANTE HPLC, CG-FID Y ANÁLISIS SENSORIAL
TEJEDOR PEREZ, LAURA	ESTUDIOS DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DE LAS MASAS DE HARINA DE ALPISTE Y SU APLICABILIDAD A LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HORNEADOS

TORDERA CASTRO, ARACELI	IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE CEPAS PROBIOTICAS DE UTILIDAD EN UNA INDUSTRIA LÁCTEA
VICENTE PASCUAL, LAURA	DESARROLLO DE ANILLAS DE CALAMAR ENHARINADAS SIN GLUTEN