

Listado de TFM curso 2021-22

Alumno	Título TFM	Tutor
Sonia Alba Almendros	Efecto del sistema de riego en la producción y la calidad de la trufa negra (<i>Tuber melanosporum</i>)	Pedro Caballero
Elena Alvarez Olmedo	Caracterización de productos y subproductos procedentes del prensado de pistacho natural	Pedro Caballero/Felicidad Ronda/Rito Mendoza
Raquel Bugarin Labrador	Desarrollo de panes sin gluten con elevado contenido en fibra	Manuel Gómez
Diego Clavero Gómez	Efecto de la sacarosa en los procesos de crecimiento de levadura de panadería.	Carlos Blanco
Rosmery Frometa Cardentey	Revisión bibliográfica: Incorporación de fibras en productos cárnicos	Manuel Gómez
Noelia Garcia Román	Micotoxinas en panificación	Irma Caro/Manuel Gómez
Leire González Diaz de Garayo	Implantación de un sistema de mejora continua en una línea de producción de pan.	Manuel Gómez
Manuel Martínez Ruiz	Estabilización Lipídica de harinas de tef mediante tratamientos térmicos con microondas.	Workineh Abebe/Grazzielle Neves/Felicidad Ronda
Oscar Martínez Velaz	Elaboración y análisis comparativo entre diversos estilos de cerveza con pan integral como adjunto	Carlos Martin Lobera/Isabel Caballero,/Carlos Blanco
María Mate Correa	Caracterización de masas y panes sin gluten enriquecidos con harina de trigo sarraceno tratado con microondas	Felicidad Ronda/Pedro Caballero/Ainhoa Vicente
Jesús Mínguez Utrilla	Polímeros de estireno divinilbenceno para la eliminación de compuestos oxidados u oxidables en vino	Josefina Vila
Claudia Orlandini Mendoza	Efecto de la adición de harina de arroz modificada mediante altas presiones hidrostáticas en la calidad del pan sin gluten.	Pedro Caballero/Ángel Gutiérrez
Jorge Rea Pajares	Cálculo de criterios de riesgo para la programación de controles sobre alérgenos y sustancias que producen intolerancias en alimentos	Felicidad Ronda
Sandra Rodriguez Alonso	Comparación entre métodos de tratamiento hidrotérmico aplicados a la modificación física de harina de arroz	Marina Villanueva/Caleb Calix/Felicidad Ronda
Lucía Rodriguez Pérez	Desarrollo de una metodología para el estudio de vida útil acelerada de chocolates	Manuel Gómez
Vega Rodriguez Tabernero	Análisis de percepción del consumidor sobre la sostenibilidad del modelo de producción de carne de vacuno	Almudena Gómez Ramos
Sergio Salgado Hernáiz	Evaluación de compras públicas alimentarias en términos de sostenibilidad a través del seguimiento de dos casos de estudio	Almudena Gómez Ramos
Raquel Sanchez del Arco	Aplicación de altas presiones hidrostáticas en combinación con tratamientos térmicos de baja intensidad para la modificación de las propiedades funcionales y bioactivas de harinas de trigo sarraceno.	Pedro Caballero/Ángel Gutiérrez
Laura Sanz López	Influencia de la composición proteica y propiedades tecno-funcionales de leguminosas sobre la textura de análogos cárnicos obtenidos por extrusión a alta humedad	Felicidad Ronda
Sergio Tejedor Guerra	Reducción de glucosa y acidificación simultáneas de un mosto de uva Verdejo mediante el sistema enzimático glucosa oxidasa-catalasa	José Manuel Rodríguez Nogales