

Listado de TFM curso 2022-23

Alumno	Título TFM	Tutor
Francisca Leke Diez	Estudios de vida útil de los nuevos quesos de la gama My Pleasure	Daniel Sancho Rincón
Raúl Fernández	Mejora de la vida útil de panes mediante la incorporación de fibra cítrica	Manuel Gómez/Laura Román
Marina Braojos	Mejora nutricional de bizcochos mediante la incorporación de fibra cítrica	Manuel Gómez/Laura Román
Andrea Casado	Análisis de micotoxinas en panes comerciales	Manuel Gómez/Irma Caro
Lucía Vázquez Bilbao	Influencia de sonidos audibles en la actividad metabólica de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Violeta Ruipérez Prádanos-Josefina Vila Pérez
Sandra Morillo	Tema a definir	Manuel Gómez
Florencia Parle	Tema a definir	Manuel Gómez
Mª José Araujo	Análisis de la vida útil en diversos estilos de cervezas artesanales elaboradas con pan integral	Carlos Martin Lobera - Isabel Caballero Carlos Blanco
Sarai Martín	Cervezas elaboradas con pan y otros subproductos alimentarios. (revisión bibliográfica)	Carlos Martin Lobera- Carlos Blanco Isabel Caballero
Javier García Prado	Tecnologías 4.0 en la industria de la cerveza. (revisión bibliográfica)	Carlos Blanco- Isabel Caballero
Sofía V. Obando	Desarrollo de alimentos dirigidos a poblaciones con necesidades específicas a partir de subproductos del pistacho	Pedro A. Caballero/Felicidad Ronda/Rito Mendoza
Rossibell Aguilar	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet: una revisión de sus propiedades funcionales y nutricionales, y su aplicación en la elaboración de productos horneados.	Pedro A. Caballero/Claudia Orlandini
Elena Pérez	Aplicación de las harinas modificadas físicamente mediante la tecnología de Altas Presiones Hidrostáticas en la industria alimentaria.	Pedro A. Caballero/Ángel Gutiérrez
Mª José Guarderas	Caracterización de las propiedades tecno-funcionales de harinas de cáñamo obtenidas mediante diferentes sistemas de extracción.	Pedro A. Caballero/Felicidad Ronda/Rito Mendoza
Catherine Muñoz	Caracterización de subproductos procedentes del procesado de zarzamoras y su aplicación en la elaboración de galletas sin gluten	Ángela García/Marina Villanueva/Felicidad Ronda
Joana Rubio	Caracterización de la estructura del almidón en matrices nativas y físicamente modificadas y correlación con sus propiedades tecnofuncionales.	Raúl R. Mauro/Felicidad Ronda
Maricela Ordoñez	Modificación física de harinas simple y combinada. Aplicación a la mejora de productos horneados sin gluten.	Caleb S. Calix/Marina Villanueva/Felicidad Ronda
Rubén Acosta	Biorefinería basada en agua subcrítica y supercrítica para el aprovechamiento de residuos de cebolla	Juan GARCÍA SERNA Danilo CANTERO SPOSETTI
Nieves Fernández	Biorefinería basada en agua subcrítica y supercrítica para el aprovechamiento de cáscara de plátano	Juan GARCÍA SERNA Danilo CANTERO SPOSETTI
Alejandra Bueso Gambín	Captación de ARN exógeno en plantas de tomate para la producción de proteínas de interés	María Elena Hidalgo Rodríguez Jonatan Niño Sánchez
Diego Belloso	Título a definir	Pedro Caballero