

Listado de TFM curso 2024-25

Alumno	Título TFM	Tutor
Pablo Andrés Guerrón Andrés	Métodos de determinación de ácido láctico en vinos	Daniel Sancho Rincón
Lisbeth Pedraza	Aprovechamiento del bagazo de cerveza para el cultivo de setas comestibles	Isabel Caballero
Randy López	Elaboración de biopelículas comestibles para el desarrollo de nuevos biomateriales protectores de frutos	Isabel Caballero
Daniela Castillo	Estudio del erizo de castaña como sustrato para el cultivo de setas comestibles	Isabel Caballero
Patricio Javier Balarezo	Composición aromática de la cerveza. Influencia de las materias primas y del proceso de elaboración	Isabel Caballero Caballero Carlos Blanco Fuentes
Ana de la Iglesia y Ana M^a Ortega	Estrategias biotecnológicas para reducir el grado alcohólico en vinos.	José Manuel Rodríguez Nogales
Sergio Diez y Jackeline A. Torres	Aplicación de nuevas tecnologías para la reducción del índice glucémico de productos sin gluten	Marina Villanueva/Felicidad Ronda/Murdiati Murdiati
Edith B. Farias	Extracción de compuestos bioactivos con fluidos presurizados para la valorización de subproductos derivados de cereales y pseudocereales	Felicidad Ronda/Soraya Rodriguez/Ainhoa Vicente
Diego Belloso Cebeira	Caracterización de nuevas instalaciones de congelado en empresa cárnica	Pedro A. Caballero/Diego Capellán Arranz
Rosa M. Sanes	Optimización del proceso de extracción de aceite de pistacho mediante prensa hidráulica: efecto sobre las características fisicoquímicas del subproducto obtenido	Pedro A. Caballero/Marina Villanueva/Elena Álvarez
Paula Gómez	Evolución del perfil aromático de los vinos envejecidos en barricas de distintas maderas y tostados”	Ana María Martínez Gil/ María del Álamo Sanza
Riccy T. Flores	Estudio de matrices proteína-almidón durante el procesado alimentario	Laura Román/Florencia Parle
Mishell Montenegro Tobar	Tratamiento de subproductos de avena para su reincorporación en la cadena alimentaria	Laura Román/Manuel Gómez
Laura Moreno	Desarrollo de métodos predictivos de calidad panadera usando indicadores termo-reológicos en harinas sin gluten	Manuel Gómez/Diogo Salvati
Deisy Ayasta	Tratamiento de subproductos de manzana para su revalorización como envases	Mario Martínez/Jose Carlos Orellana
Lucía Medrano	Estudio de las interacciones polisacárido-polifenol en matrices alimentarias	Mario Martínez/Rafael Liñán
Kawtar Rida	Fraccionamiento de proteínas vegetales procedentes de leguminosas mediante fluidos subcríticos	Laura Román/Danilo Cantero
María Garrido	Titulo pendiente de definir	Manuel Gómez