

Adjudicación de TFM

Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación en Alimentos

UVA Curso 2025–26

Tutor/es	Título	Alumno
Isabel Caballero y Yésica Pallavicini Fernández	Aplicación de compuestos bioactivos en la conservación de frutas	Randy Fabricio López Sandoval
Daniel Sancho Rincón	La barrica. Influencia en el perfil sensorial de los vinos.	Jorge Raya León
Jorge Poveda Arias	Mejora de la calidad nutricional, nutraceutica y organoléptica de verduras del género Brassica mediante el uso de hongos endófitos	Omar Abbassi
Jorge Poveda Arias	Uso de probióticos fúngicos como agentes de control biológico alimentario y agrícola	Oussama Hamdoun
Mario Martínez Martínez y Jose Carlos Orellana-Palacios	Biomimética de las paredes celulares vegetales para el desarrollo de materiales bioactivos avanzados	Diana Carolina Arango González
Mario Martínez Martínez y Laura Román Rivas	Desarrollo de una amalgama de carne de origen marino con textura de hamburguesa	Celia Villahoz del Caño
Laura Román Rivas y Florencia Parle González	Interacciones proteína–almidón en la generación de nuevas matrices alimentarias	Sara Desiree Remondini
José Manuel Rodríguez Nogales	Revalorización biotecnológica de subproductos de la industria enológica.	Patricia García Vázquez
Violeta Ruipérez y José Manuel Rodríguez Nogales	Caracterización de cepas de Schizosaccharomyces pombe metabolizadoras de ácido glucónico en condiciones enológicas	Esteban Alejandro Fabara
Encarnación Fernández Fernández y José Manuel Rodríguez Nogales	Reducción del grado alcohólico en vino Verdejo usando glucosa oxidasa inmovilizada y Schizosaccharomyces pombe	Adriana K. Garcia Vasconez
Pedro A. Caballero y Marina Villanueva	Elaboración de panes sin gluten con bajo índice glucémico enriquecidos con compuestos bioactivos	Shania Huet Clemente
Pedro A. Caballero y Diego Capellán Arranz	Caracterización de nuevas instalaciones de congelado en empresa cárnica	Diego Belloso Cebeira
Ángel Gutiérrez de la Fuente y Pedro A. Caballero Calvo	Efecto de la tecnología de Altas Presiones Hidrostáticas sobre las propiedades nutricionales de cereales, pseudocereales y leguminosas	Elena Pérez Carrera
Pedro A. Caballero	Optimización del proceso de extracción de aceite de pistacho mediante prensa hidráulica: efecto sobre las características fisicoquímicas del subproducto obtenido	Rosa Magaly Sanes Yauri