

SOLICITUDES DE PROPUESTAS DE TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS
APROBADAS EN JUNTA DE GOBIERNO EL 14 de DICIEMBRE DE 2017

AÑO	TITULACIÓN	ESTUDIANTE	AREA DE CONOCIMIENTO	TEMA	TUTOR
2017	GCTA	GALBAN VELAZQUEZ, SUYLEN	TOXICOLOGÍA	Evaluación del perfil retinoide para identificar alteraciones metabólicas.	ESTEBAN MOZO, JAVIER
2017	GCTA	ALBALADEJO TOMAS, ESTHER	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Efecto del tiempo de escaldado sobre las propiedades tecnofuncionales y antioxidantes de las harinas obtenidas a partir de tres tipos de quinoa	VIUDA MARTOS, MANUEL
2017	GCTA	SANFELIU FALAGUERA, MARIA	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	Corrección nutricional de recetas culinarias.	BELTRA GARCIA-CALVO, MARTA
2017	GCTA	ARTIAGA SERNA, CRISTINA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	PROPIEDADES QUÍMICAS, FISCOQUÍMICAS Y TECNOFUNCIONALES DE QUINOAS (Chenopodium quinoa) PROCEDENTES DE PERÚ Y BOLIVIA	FERNANDEZ LOPEZ, JUANA
2017	GCTA	MARTINEZ PERALES, ALMUDENA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Efecto de la fermentación con diferentes especies de bacterias lácticas en el perfil lipídico de la leche de cabra	Esther Sendra
2017	GCTA	SANCHEZ MASCARELL, IRENE	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Caracterización de la capacidad antioxidante y microbiológica de aceites esenciales (Orégano y tomillo) y su aplicación a un sistema modelo cárnico.	Estrella Sayas
2017	GCTA	MARIN GARCIA, CARMEN	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Efecto del aceite de Rosa Mosqueta como recubrimiento comestible en post-cosecha de nectarinas Prunus persica L. cv. Atenea y ciruelas Prunus domestica L. cv. Royal Rosa.	MARTINEZ ROMERO, DOMINGO JESUS
2017	GCTA	SUCIU, PETRONELA MARIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Evaluación de la capacidad antioxidante, fenoles totales y nutricional durante la digestión invitro de aceitunas hidrosostenibles.	SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, LUCÍA BURLO CARBONELL, FRANCISCO MIGUEL
2017	GCTA	BAENA GONZALEZ, MARIA DE CARMEN	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Caracterización del aceite de oliva (cv Picual) de la provincia de Granada	Angel Carbonell Barrachina Lucia Sánchez Rodríguez

