

**PROPUESTAS TEMA TFG MODELO A: ACUERDO ESTUDIANTE/PROFESOR
PARA JUNTA DE GOBIERNO**

PROPUESTAS TEMA TFG PARA JUNTA DE GOBIERNO virtual 23 diciembre de 2019							
AÑO	GRADO	ESTUDIANTE	AREA DE CONOCIMIENTO	TEMA	TUTOR	RESUMEN	Aprobado en Junta gobierno
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	TRIGUEROS ESQUIVA, MARIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Desarrollo de un producto cárnico fresco adicionado con coproductos agroalimentario	VIUDA MARTOS, MANUEL	Se desarrollara un producto cárnico fresco tipo hamburguesa al cual se le adicionaran coproductos procedentes de la elaboración de turrón como son las pieles de las almendras empleadas en la elaboración de este producto	23.12.2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	SIRVENT HERNANDEZ, CANDELA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Caracterización química, físico-química y sensorial de hamburguesas adicionadas con harina de Nopal (Opuntia spp.)	VIUDA MARTOS, MANUEL	Caracterización química, físico-química y sensorial de hamburguesas adicionadas con harina de Nopal (Opuntia spp.)	23.12.2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	GUARDIOLA PARRA, SANDRA	PRODUCCIÓN VEGETAL	Desarrollo léxico para la caracterización sensorial de diferentes variedades de ajo (Allium sativum L.).	HERNANDEZ GARCÍA, FRANCISCA	El ajo (<i>Allium sativum</i> L.) es una planta monocotiledónea que pertenece a la familia de las liliáceas. Es una fuente importante de fitonutrientes. Las sustancias activas se dividen en dos grupos: compuestos azufrados y compuestos sin azufre. Los objetivos del TFG son estudiar las propiedades físico-químicas, ácidos orgánicos y azúcares de diversas variedades de ajo, para desarrollar un léxico y elaborar una hoja de cata. Todas las fases serán analizadas con diferentes vehículos.	23.12.2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	DOBON SUAREZ, ALICIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Desarrollo de Nuevas Cervezas Artesanales con Naranja	ZAPATA COLL, PEDRO JAVIER; GIMÉNEZ TORRES, MARÍA JOSÉ	Las cervezas artesanales son ampliamente consumidas en la actualidad, su demanda ha crecido paralelamente a la oferta y los productores buscan el desarrollo de nuevos tipos para satisfacer la variabilidad que persiguen los consumidores. Este trabajo trata de desarrollar cervezas artesanales enriquecidas con Naranja a partir de zumo o corteza, añadido en diferentes fases de la elaboración. Las cervezas se evaluarán mediante el análisis de la calidad sensorial y funcional	23.12.2019