

DEFENSA DE TRABAJOS FIN DE GRADO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

(CONVOCATORIA ORDINARIA (JULIO 2021))

Nombre del Alumno	Trabajo Fin de Grado	Tutor/es	TRIBUNAL
Cristina Peco Sánchez	¡Atención, alerta alimentaria!	María Arévalo Villena	1
Cristina Fernández Patón	Aplicación del ozono para la degradación de micotoxinas en alimentos	Eva Sánchez Palomo Lorenzo	3
Eduardo López De Castro	Betalainas, propiedades y usos en la industria alimentaria	María Elena Alañón Pardo	3
Marta Díaz Fresneda	Prevalencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos. Puesta a punto y validación del método según UNE-en ISO 11290	María Soledad Pérez Coello Victoria Fernández Alhambra	4
Patricia Monescillo Prieto	Riesgos emergentes en alimentación. Tratamiento desde su origen hasta su control legislativo	Vanessa Mancebo Campos	2
Tania Paniagua Martínez	Estudio de la capacidad de las lacasas para degradar toxinas alimentarias	Sergio Gómez Alonso José Pérez Navarro	2
Álvaro Zarco Murcia	Productos de origen vegetal en el manejo del metabolismo del colesterol	Pablo Blanco Morales	1
Cristina Marín Martín Zarco	Beneficios en la salud de la dieta mediterránea	Giuseppe Fregapane Quadri	2
José Manuel Nieto Jiménez	Evaluación de la producción de ácidos orgánicos por cepas de bacterias lácticas del género <i>Leuconostoc</i>	Justa María Poveda Colado	3
María Osorio Alises	Influencia del proceso de desalcoholización en el perfil químico del aroma de los vinos cencibel de Castilla-la Mancha	Miguel Ángel González Viñas Eva Sánchez-Palomo Lorenzo	3
Noelia Viveros Lizondo	Microbiología de la carne de pavo	Beatriz García-Béjar Bermejo Pilar Fernández-Pacheco	4
Eva Prieto Cuerda	Desarrollo de yogur enriquecido en ácido gamma-aminobutírico mediante la acción de bacterias lácticas aisladas de distintos ambientes alimentarios	Justa María Poveda Colado Ines M ^a Ramos Monge	1
Verónica López Navarro	Caracterización de cepas del género <i>Leuconostoc</i> para su utilización industrial	Justa María Poveda Colado	4
Clara Peinado Mora	Aplicación de altas presiones hidrostáticas como tratamiento de conservación en la carne de caza. Efecto en su calidad físico-química y sensorial	María Almudena Soriano Pérez Marina Alarcón Hernández	3

Jose Carlos Fernández Espadas	Los frutos secos: almendra y pistacho	María Desamparados Salvador Moya	2
Blanca Delgado García	Aplicación de altas presiones hidrostáticas como tratamiento de conservación en la carne de caza. Efecto en su calidad microbiológica	M.ª Almudena Soriano Pérez Beatriz García-Béjar Bermejo	4
Teresa Alcolea González	Lípidos bioactivos y su incorporación en alimentos, en relación con la obesidad	Pablo Blanco Morales	1

TRIBUNALES Y FECHAS DE DEFENSA DE LOS TFG:

TRIBUNAL 1:

Presidente: Giuseppe Fregapane Cuadri
Secretario: Mª Consuelo Díaz Maroto-Hidalgo
Vocal: Nilda Gallardo Alpizar

Fecha: 5 de Julio a las 09:30 h

TRIBUNAL 2:

Presidente: Almudena Soriano Pérez
Secretario: Eva Sánchez Palomo
Vocal: Ana Mª Contento Salcedo

Fecha: 6 de Julio a las 09:30 h

TRIBUNAL 3:

Presidente: M^a Soledad Pérez Coello
Secretario: Vanessa Mancebo Campos
Vocal: Carmen M^a Fernandez Marchante

Fecha: **7 de Julio a las 09:30 h**

TRIBUNAL 4:

Presidente: Maria Arevalo Villena
Secretario: Elena Alañón Pardo
Vocal: José Pérez Navarro

Fecha: **7 de Julio a las 16:30 h**

LUGAR DE REALIZACION: TODAS LAS DEFENSAS SE REALIZARÁN EN LA SALA DE JUNTAS DEL EDIFICIO MARIE CURIE. PRIMERA PLANTA.

SOLO SE PERMITEN 2 ACOMPAÑANTES POR CADA ALUMNO EN LA SALA