

**MASTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN,
TECNOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
LINEAS DE TRABAJO FIN DE MASTER
CURSO 2011/2012**

LINEA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER	Nº DE PLAZAS	PROFESORADO
ACTIVIDADES DE DESARROLLO DE PRODUCTOS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (UNICAMENTE PARA ALUMNOS MATRICULADOS EN EL ITINERARIO PROFESIONALIZANTE)	6	ANA VERA M ^a CARMEN MARTÍNEZ, M ^a DOLORES GARRIDO, SANCHO BAÑÓN (¿) GASPAR ROS JOSE M ^a ROS MARIA JESÚS PERIAGO
ESTABILIDAD OXIDATIVA	1	ANTONIA MARÍA JIMÉNEZ
PAPEL DEL CAFÉ EN LA DIETA, CONTROL DE PESO Y EJERCICIO FÍSICO	2	MARIA ANTONIA MURCIA MAGDALENA MARTINEZ
EVALUACIÓN DEL RIESGO TOXICOLÓGICO EN ALIMENTOS	2	MIGUEL MOTAS GUZMÁN
ESTUDIO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	2	MARIA JESÚS PERIAGO JAVIER GARCÍA-ALONSO GASPAR ROS
CALIDAD NUTRITIVA Y SENSORIAL DE ALIMENTOS	2	GASPAR ROS BERRUEZO MARIA JESÚS PERIAGO CARMEN FRONTELA SASETA F.JAVIER GARCÍA ALONSO CARMEN MARTÍNEZ GRACÍA
SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	GASPAR ROS BERRUEZO MARIA JESÚS PERIAGO CARMEN FRONTELA SASETA F.JAVIER GARCÍA ALONSO CARMEN MARTÍNEZ GRACÍA

BIODIPONIBILIDAD DE MICRONUTRIENTES	2	GASPAR ROS BERRUEZO MARIA JESÚS PERIAGO CARMEN FRONTELA SASETA F.JAVIER GARCÍA ALONSO CARMEN MARTÍNEZ GRACÍA
DISEÑO, DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE LA FUNCIONALIDAD DE ALIMENTOS	2	GASPAR ROS BERRUEZO MARIA JESÚS PERIAGO CARMEN FRONTELA SASETA F.JAVIER GARCÍA ALONSO CARMEN MARTÍNEZ GRACÍA

LÍNEA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER	Nº DE PLAZAS	PROFESORADO
CARACTERIZACIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS EN UVAS Y OTROS FRUTOS DE INTERÉS <hr/> INFLUENCIA DE LAS TÉCNICAS AGRONÓMICAS Y LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN EN EL COLOR DE LOS VINOS TINTOS <hr/> DIVERSIFICACIÓN DE PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	2	ENCARNA GÓMEZ
CALIDAD SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	2	M ^a BELEN LÓPEZ, M ^a BELÉN LINARES Y M ^a DOLORES GARRIDO
APLICACIÓN DE SENSORES ÓPTICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	M ^a BELEN LÓPEZ, EDUARDO FERRANDINI Y M ^a DOLORES GARRIDO
ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS	1	M ^a BELEN LÓPEZ, Y EDUARDO FERRANDINI
CONSERVACIÓN, PROCESADO Y CALIDAD DEL PESCADO	1	M ^a BELEN LÓPEZ, EDUARDO FERRANDINI Y M ^a DOLORES GARRIDO
INGREDIENTES Y TECNOLOGÍAS	1	M ^a BELEN LÓPEZ, M ^a

APLICADAS A LA GASTRONOMÍA		BELÉN LINARES, EDUARDO FERRANDINI Y M ^a DOLORES GARRIDO
ESTUDIO DE VIDA ÚTIL EN PRODUCTOS ELABORADOS	2	JOSE LAENCINA Y EDUARDO FERRANDINI
AVANCES EN TECNOLOGÍA CÁRNICA: PROCESADO, CALIDAD Y SEGURIDAD	2	M ^a DOLORES GARRIDO DANIEL ALVAREZ, M ^a BELÉN LINARES
TECNOLOGÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES CON ALTO VALOR AÑADIDO	1	JOSE LAENCINA, M ^a BELEN LÓPEZ, EDUARDO FERRANDINI Y M ^a DOLORES GARRIDO

LÍNEA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER	Nº DE PLAZAS	PROFESORADO
DISEÑO DE ENVASES ACTIVOS PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS <hr/> EMERGENTES PARA LA ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS	1	FULGENCIO MARÍN INIESTA
PROCESADO Y CALIDAD DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS Y PESQUEROS	2	JOSÉ MARÍA ROS SANCHO BAÑÓN
REDUCCIÓN DE ADITIVOS DE ALIMENTOS	1	JOSÉ MARÍA ROS SANCHO BAÑÓN
PROCESADO Y CALIDAD DE PLATOS PREPARADOS	1	JOSÉ MARÍA ROS Y SANCHO BAÑÓN
PROCESADO Y CALIDAD DE ALIMENTOS VEGETALES: CARAMELOS Y GOLOSINAS, TRANSFORMADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	2	JOSÉ MARÍA ROS SANCHO BAÑÓN