

**Listado de Oferta de líneas**  
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Octubre de 2014/2015



Número de líneas ofertadas: 43, Número de plazas ofertadas: 48

**LÍNEA:** Análisis de la Composición de la Dieta del Alumnado de la Universidad de Murcia. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Procedimientos de análisis de dietas.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
CUTILLAS TOLÍN, ANA / TORRES CANTERO, ALBERTO MANUEL	1

**LÍNEA:** Antioxidantes en Alimentos. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Antioxidantes: metodología y tendencias actuales.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ACOSTA ECHEVERRIA, MANUEL / CANO LARIO, ANTONIO	1

**LÍNEA:** Aplicación del Secado en la Industria Alimentaria. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Trabajos bibliográficos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
MESEGUER ZAPATA, VICTOR FRANCISCO / GOMEZ PEREZ, DEMETRIO	1

**LÍNEA:** Aplicaciones de la Biología Molecular en Ciencia y Tecnología de Alimentos. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** La producción de proteínas recombinantes con utilidad terapéutica en alimentos de origen vegetal es un sistema muy novedoso y con gran futuro. Representa un método alternativo diferente a la extracción de proteínas a partir de fuentes de material inadecuadas y además ofrece la posibilidad de evitar problemas relacionados con la seguridad y disponibilidad de la fuente productora. La especie de planta elegida supone una plataforma de crucial importancia para conseguir una alta producción de proteínas recombinantes en plantas. La elección del gen recombinante y su estrategia de expresión es también de gran importancia para asegurar altas cantidades de proteína recombinante. En este trabajo se pretende que el alumno realice una revisión bibliográfica sobre el estado actual del tema, presentando los antecedentes y los últimos métodos empleados en esta tecnología junto con las ventajas e inconvenientes del sistema.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
CORBALAN GARCIA, MARIA SENENA	1

**LÍNEA:** Bioquímica de los Alimentos. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Trabajo de revisión bibliográfica sobre tópicos de actualidad dentro del campo de la bioquímica de los alimentos, tales como: 1. Estructura y propiedades de los lípidos de los alimentos. 2. Nuevos usos de las enzimas en el procesado y modificación de alimentos. 3. Nanoencapsulación de ingredientes alimentarios. 4. Procedimientos bioquímicos para mejorar la biodisponibilidad de componentes alimentarios. etc.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ORTIZ LOPEZ, ANTONIO	1

**LÍNEA:** Comunicación y Comportamiento del Consumidor de Alimentos. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Análisis de la influencia ejercida por las actividades de comunicación de las empresas alimentarias sobre el comportamiento del consumidor de alimentos, y repercusiones sobre hábitos alimenticios.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GARCIA OLIVARES, JOSE IGNACIO	1

**LÍNEA:** Contaminantes Ambientales en Leche Materna y sus implicaciones en Salud Pública. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Evaluación del riesgo toxicológico ambiental y alimentario de la presencia de contaminantes inorgánicos, orgánicos y emergentes en leche materna.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
MOTAS GUZMAN, MIGUEL / PEREZ CARCELES, MARIA DOLORES	1

**LÍNEA:** Control de Elaborados Derivados de Oleorresina de Pimentón. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Revisión sobre la estabilidad oxidativa del pimentón y su control en preparados derivados de oleorresinas.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ALMELA RUIZ, LUIS	1

**LÍNEA:** Control de residuos de plaguicidas. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Determinación de residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas. Cálculo de factores de transferencia en la obtención de productos transformados.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
OLIVA ORTIZ, JOSE / BARBA NAVARRO, ALBERTO	1

**Listado de Oferta de líneas**  
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Octubre de 2014/2015



Número de líneas ofertadas: 43, Número de plazas ofertadas: 48

<b>LÍNEA:</b> Determinación del Origen Floral de Mieles mediante PCR-RT.	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> La tipificación de las mieles se basa en la determinación del origen floral. En este trabajo se utilizará la PCR-RT para identificar la flor de procedencia del polen melífero.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
RUA TARIN, MARIA DEL PILAR DE LA / SERRANO MARINO, JOSE	1
<b>LÍNEA:</b> Ecoeficiencia en la Industria Alimentaria.	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Trabajos bibliográficos.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
PEREZ DE LOS RIOS, ANTONIA / QUESADA MEDINA, JOAQUIN	1
<b>LÍNEA:</b> Encapsulación Molecular de Compuestos Bioactivos de Alto valor Biológico.	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Se realizará un trabajo experimental de encapsulación molecular de una molécula de interés industrial. Se procederá a la caracterización físico-química de los complejos de inclusión mediante técnicas analíticas.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
LOPEZ NICOLAS, JOSE MANUEL	1
<b>LÍNEA:</b> Gestión de la Contaminación en la Industria Alimentaria.	<b>Nº PLAZAS:</b> 2
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Trabajo bibliográficos.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GOMEZ GOMEZ, MARIA / PEREZ DE LOS RIOS, ANTONIA	2
<b>LÍNEA:</b> Gestión y Dirección Estratégica de Empresas Alimentarias	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Organización y gestión de empresas. Creación de empresas. Dirección estratégica.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
LOPEZ YEPES, JOSE ANDRES	1
<b>LÍNEA:</b> Hábitos Alimentarios Saludables.	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Consecución de dietas personalizadas.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ALVAREZ MUNARRIZ, LUIS / ESTEBAN REDONDO, CECILIA MARIA	1
<b>LÍNEA:</b> Influencia de los Factores Fitozootécnicos en la Calidad Final de las Materias Primas.	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Análisis de los factores fitozootécnicos para ver el grado de influencia en la calidad final de las materias primas.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
MEGIAS RIVAS, MARIA DOLORES / MARTINEZ TERUEL, ANTONIO	1
<b>LÍNEA:</b> Ingestión y Toxicidad de Residuos de Plaguicidas.	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Biodisponibilidad y cálculo de ingesta diaria estimada.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
OLIVA ORTIZ, JOSE / BARBA NAVARRO, ALBERTO	1
<b>LÍNEA:</b> Microorganismos y Alimentos: Proceso de Elaboración, Transformación, Conservación y Contaminación Alimentaria por Hongos y Levaduras.	<b>Nº PLAZAS:</b> 1
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Tanto los hongos filamentosos como las levaduras (unicelulares) cumplen un papel fundamental en la obtención de alimentos y bebidas de consumo habitual (pan o bebidas alcohólicas). Aunque por su actividad biológica tienen una menor incidencia en los procesos de contaminación alimentaria, también es conocida la participación de ciertas especies fúngicas en la alteración y degradación de alimentos. Especialmente preocupante es la producción de ciertas micotoxinas (aflatoxinas, ochratoxina) de grave incidencia en cereales, frutos secos y otros alimentos desecados. Aunque menos investigada, la opción de utilizar hongos como prebióticos y probióticos debe tenerse igualmente en cuenta.	
<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ARGÜELLES ORDÓÑEZ, JUAN CARLOS	1

**Listado de Oferta de líneas**  
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Octubre de 2014/2015



Número de líneas ofertadas: 43, Número de plazas ofertadas: 48

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
PERIAGO CASTON, MARIA JESUS	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
NAVARRO GONZÁLEZ, INMACULADA	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 2

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
PERIAGO CASTON, MARIA JESUS	2

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GÓMEZ GALLEGO, CARLOS	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
PERIAGO CASTON, MARIA JESUS / NAVARRO GONZÁLEZ, INMACULADA	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 2

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
MARTINEZ GRACIA, MARIA CARMEN	2

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
VERA MANZANARES, ANA M <sup>a</sup>	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
PESO ECHARRI, PATRICIA	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Trabajos experimental o bibliográfico

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GONZALEZ BARRIO, ROCIO	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
MURCIA TOMÁS, MARIA ANTONIA	1

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
MARTINEZ TOME, MARIA MAGDALENA	1



Número de líneas ofertadas: 43, Número de plazas ofertadas: 48

**LÍNEA:** Nutrición y Bromatología.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de nutrición y bromatología.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
JIMENEZ MONREAL, ANTONIA MARIA	1

**LÍNEA:** Receptor de Rianodina: Estructura, Función y papel en la Carne PSE.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** El receptor de rianodina (RyR) es una proteína esencial en el proceso de contracción de la fibra muscular. Se trata de un canal intracelular de Ca<sup>2+</sup> cuya activación produce elevación de Ca<sup>2+</sup> en el citosol. Es el canal iónico de mayor tamaño que se conoce. Se localiza en la membrana del retículo sarcoplásmico. Tiene forma de champiñón con un dominio citosólico grande en el que actúan diversos ligandos fisiológicos y un tallo que tiene forma de poro transmembranal. La isoforma RyR1 es la que se expresa de forma mayoritaria en el músculo esquelético. Una mutación puntual en el gen correspondiente es responsable de la hipertermia maligna en humanos que es una condición similar al síndrome de estrés descrito inicialmente en el ganado porcino. El término PSE hace referencia a las características físicas que muestra la carne procedente de animales sacrificados que han sufrido el referido síndrome de estrés.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
FERNANDEZ BELDA, FRANCISCO	1

**LÍNEA:** Sensores Electroquímicos en Análisis de Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Estudio de los sensores electroquímicos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GARCIA GARCIA, MARIA SOLEDAD / ORTUÑO SANCHEZ-PEDREÑO, JOAQUIN ANGEL	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 2

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
BAÑON ARIAS, SANCHO JOSE	2

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
MARIN INIESTA, FULGENCIO	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GIL MUÑOZ, MARIA ROCIO	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GOMEZ PLAZA, MARIA ENCARNACION	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ROS GARCIA, JOSE MARIA	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
LOPEZ MORALES, MARIA BELEN	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos.

**Nº PLAZAS:** 2

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
BAUTISTA ORTÍN, ANA BELÉN	2

**Listado de Oferta de líneas**  
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Octubre de 2014/2015



Número de líneas ofertadas: 43, Número de plazas ofertadas: 48

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ALVAREZ ALVAREZ, DANIEL	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
LINARES PADIERNA, MARIA BELEN	1

**LÍNEA:** Tecnología de los Alimentos. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Realización de trabajos experimentales y de revisión en el área de tecnología de los alimentos.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
GARRIDO FERNANDEZ, MARIA DOLORES	1

**LÍNEA:** Tocoferoles y Tocotrienoles en Capsicum. **Nº PLAZAS:** 1

**DESCRIPCIÓN:** Revisión de la capacidad antioxidante natural en el pimentón y evaluación de la misma.

<b>TUTOR/COTUTOR</b>	<b>ALUMNOS</b>
ALMELA RUIZ, LUIS	1