

Tabla 1. Propuestas de Trabajos Fin de Grado por los alumnos para el curso 2023-24

(Aprobados por Comisión Coordinación Grado CTA, 2/10/2023)

ALUMNO	ÁREA TEMÁTICA	TEMA	TUTOR/A	COTUTOR/A	TIPO*
Bayona Armas, Ander	Bebidas alcohólicas	Elaboración de una bebida destilada a partir de frutos rojos	Montserrat González Raurich	Bernardo Prieto Gutiérrez	Experimental
Cid Rubio, Mónica	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Efecto de los antioxidantes naturales sobre los oxisteroles en la carne cocida	Javier Mateo Oyagüe		Revisión Bibliográfica
García Fernández, Cándida	Sistemas de calidad	Implantación de un sistema de calidad en una empresa vitivinícola	Andrés Otero Carballeira	Cristina Puente	Profesional
García Martínez, Noelia	Bacterias ácido lácticas y productos lácteos	Utilización de diferentes cultivos de bacterias ácido lácticas en el diseño de una bebida fermentada a base de lactosuero	Erica Renes Bañuelos	Victor Manuel Ladero Losada	Experimental
Gómez González, Raquel	Tecnología Culinaria	Efecto de la sustitución de la harina de trigo en la calidad del cacao en polvo a la taza	José M ^a Fresno Baro	Patricia Combarros-Fuertes	Experimental
Muñoz Martín, Ángela	Bacterias Lácticas y Aplicación Tecnológica	Selección de bacterias lácticas enfocada al diseño de cultivos iniciadores para la elaboración de leches fermentadas	M ^a Eugenia Tornadijo Rodríguez	Daniel Abarquero Camino	Experimental
de la Posada Rodríguez, Saray	Masas fermentadas	Elaboración de snacks sin gluten con masa madre y algas	M ^a Eugenia Tornadijo Rodríguez	M ^a Ysabel Piñero González	Experimental
Rodríguez Melcón, Estefanía	Interacciones medicamentos-alimentos	Interacciones medicamentos-alimentos con los antivíricos	Ana M ^a Sahagún Prieto		Revisión Bibliográfica
Villalibre Asenjo, Andrea	Microbiología	Microorganismos psicrófilos en leche y productos lácteos. Alteraciones y su perfil en la industria alimentaria	Sonia Martínez Martínez	Alba González Fernández	Revisión Bibliográfica y Estudio de Caso