

**Tabla 1. Propuestas de Trabajos Fin de Grado por alumnos para el curso 2024-25**

**(Aprobada por la Comisión Coordinación Grado CTA el 7 de octubre de 2024)**

ALUMNO	ÁREA TEMÁTICA	TEMA	TUTOR/A	COTUTOR/A	TIPO
Cano García, Laura	Bacterias ácido lácticas y aplicación tecnológica	Influencia de un cultivo iniciador silvestre en la evolución de los parámetros físico-químicos y microbiológicos durante la maduración de un queso elaborado con leche de burra	M <sup>a</sup> Eugenia Tornadijo Rodríguez	Daniel Abarquero Camino	Experimental
Fernández Rodríguez, Paula	Nuevas tecnologías en la industria alimentaria	Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria	Marcia de Sousa Oliveira	Montserrat González Raurich	Experimental
Gordo Martín, Mia Jiatong		Expresión génica en músculo de corderos de cebo con diferencias en la alimentación	Javier Mateo Oyagüe	Alba Martín González	Experimental
López Fernández, Candela	Leche y productos lácteos	Estabilidad de endolisinas fágicas en productos lácteos	Bernardo Prieto Gutiérrez	Lucía Fernández	Experimental
López Sánchez, Alba	Caracterización y control de microorganismos de interés alimentario	Aislamiento y caracterización de cepas de <i>Cronobacter</i> spp	José M <sup>a</sup> Rodríguez Calleja	Alberto Pintor Cora	Experimental
Peláez Carracedo, Susana	Masas fermentadas	Influencia de diferentes recubrimientos sobre las características sensoriales de snacks sin gluten	M <sup>a</sup> Eugenia Tornadijo Rodríguez	Patricia Combarros Fuertes	Experimental
Llorente Rodríguez, Gabriela	Detección y caracterización de microorganismos de interés en alimentos	Organismos modificados genéticamente en alimentación	Jesús Ángel Santos Buelga		Revisión Bibliográfica
Martínez Muñiz, Sara	Leche y productos lácteos	Efecto del cultivo iniciador y/o adjunto silvestre sobre la proteólisis de un queso de burra y oveja durante la maduración	José M <sup>a</sup> Fresno Baro	Daniel Abarquero Camino	Experimental

Muñoz Vallejo, María	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Uso de ingredientes naturales para retrasar la pérdida de color en las hamburguesas y en su vida útil	Javier Mateo Oyagüe		Experimental
Pérez López, Laura	Bebidas alcohólicas	Empleo de trigo sarraceno en la elaboración de cerveza	Bernardo Prieto Gutiérrez	Carlos Núñez	Experimental
Piney Martínez, Andrea	Sistemas de calidad	Sistema de Gestión de calidad de una empresa que procesa subproductos de la industria pesquera	Ángel Alegría González		Profesional
Reguera Solares, Alejandra	Calidad de carne o derivados en función de variables pre-mortem, del almacenamiento o del procesado	Características de la calidad de la carne de vacuno, valores de referencia y relaciones entre ellas	Javier Mateo Oyagüe		Experimental
Rodríguez Barrientos, Candela	Innovación de alimentos	Impacto de la encapsulación de compuestos bioactivos de invertebrados marinos en su eficacia biofuncional	Bernardo Prieto Gutiérrez	Oscar Martínez Álvarez	Experimental
Santiago Poza, Lucía	Microbiología alimentaria	Estafilococos resistentes a meticilina en alimentos	Ángel Alegría González		Experimental
Vallejo Martín, Lidia	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Optimización del proceso de producción de hamburguesas: estudio de variables tecnológicas para mejorar la calidad sensorial y la estructura	Javier Mateo Oyagüe	Mauricio Fernando Mariño Almache	Experimental