|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GRUPO | LINEA | TEMA | PROFESORADO |
| [DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA QUIMICA](https://iquimica.ugr.es/investigacion/grupos) (FACULTAD DE CIENCIAS) |
| BIORREACTORES, BIO110 |  |  |  |
|  | PROCESOS ENZIMÁTICOS | Revalorización de diferentes sustratos mediante hidrólisis enzimática para la obtención de péptidos reguladores de procesos fisiológicos o con aplicaciones en la formulación de abonos | * Emilia María Guadix Escobar
* Antonio María Guadix Escobar
* María del Carmen Almécija Rodríguez
* María del Mar Muñío Martínez
* Raúl Pérez Gálvez
* Francisco Javier Espejo Carpio
* Pedro Jesús García Moreno
 |
|  | TECNOLOGÍAS DE ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS | Encapsulación de principios bioactivos |
| **-TENSOACTIVOS ENZIMAS Y EMULSIONES (TEP 212)****-INGENIERÍA DE INTERFASES Y TECNOLOGÍA BIOQUÍMICA (RNM 332)** |  | 2 TFM – Evaluación y eliminación de biopeliculas en sistemas alimentarios mediante el uso de agentes activos de superficie.1 TFM - Propiedades y aplicaciones de formulaciones tensioactivas basadas en componentes naturales y con bajo impacto ambiental para la limpieza en la industria alimentaria. | * Manuela María Lechuga Villena
* Germán Luzón González
* José María Vicaria Rivillas
* Mercedes Fernández Serrano
* Ana Isabel García López
* Antonia Reyes Requena
 |
| **TECHNÉ. INGENIERÍA DEL CONOCIMIENTO Y DEL PRODUCTO (TEP 028)** |  |  | * Rafael Bailón Moreno
 |
| [**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HUNMANA Y BROMATOLOGIA**](https://www.ugr.es/~nutricion/grupos.php) |
| **AGR279. CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (CAyN)** |  |  |  |
|  | ALIMENTOS FUNCIONALES | Elaboración de un probiótico a partir de leche de cabra | * Rafael Giménez Martínez
* Manuel Olalla Herrera
 |
|  | ANALISIS SENSORIAL |  | * Cristina Samaniego Sánchez
* Marta Mesías García
 |
|  | ASPECTOS LEGISLATIVOS DE APLICACIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS |  | * Rosa Blanca Herrera
 |
|  | ANALISIS DE RIESGOS E IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LA IMPLANTACION DE UN SISTEMA APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA |  | * Marina Villalón Mir
 |
|  |  | - Comparativa de bases de datos de composición de alimentos mundiales | * J.A. Rufián Henares
* Silvia Pastoriza de la Cueva
 |
|  |  | - Evaluación del efecto del cocinado de los alimentos sobre la funcionalidad de la microbiota intestinal | * J.A. Rufián
* Silvia Pastoriza
 |
|  |  | - Envejecimiento en madera de bebidas destiladas. Relación con su composición polifenólica | * Javier Quesada
 |
|  |  | Biofortificación agronómica en hierro de plantas edibles, mediante hidrolizados de harina de sangre. Evaluación de parámetros nutricionales | * Miguel Navarro
 |
|  | FORMULACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y VALIDACIÓN IN VITRO DE INGREDIENTES TECNOLÓGICAMENTE ACTIVOS Y FUNCIONALES PARA SU USO EN ALIMENTOS Y NUTRACÉUTICOS | . | * Jesús Lozano Sánchez
 |
| **AGR141. ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y SALUD (ANyS)** | Aspectos analíticos, de producción, nutricionales, de calidad, tecnológicos, legislativos y de seguridad de alimentos y bebidas. | -Uso de antioxidantes naturales en la formulación de alimentos-Determinación de peligros químicos en alimentos -Estimación de la exposición a cadmio a través de la dieta en estudios poblacionales | * Belén Gª Villanova
* Eduardo Guerra
* Vito Verardo
* Esther Molina Montes
 |
| Compuestos bioactivos en alimentos: aislamiento, caracterización de la actividad biológica y evaluación clínica. | -Determinación de compuestos bioactivos con actividad antioxidante en fruta exótica |
| **AGR255. NUTRICIÓN, DIETA Y EVALUACIÓN DE RIESGOS** | EXPOSICIÓN A DISRUPTORES ENDOCRINOS |  | * Ana M. Rivas Velasco
* Celia Monteagudo Sánchez
 |
| [DEPARTAMENTO DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR](https://bbm2.ugr.es/investigacion/grupos) |
| REGULACIÓN BIOQUÍMICA Y GENÉTICA DEL METABOLISMO (BIO-212) |  |  | * Rafael Salto Gonzalez
 |
| BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN. IMPLICACIONES TERAPÉUTICAS (CTS-461) |  | Metabolómica y Microbiota. Influencia en el crecimiento Intrauterino retardado | * Carolina Gómez Llorente
 |
| [DEPARTAMENTO DE EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRICOLA](https://www.ugr.es/~edafolo/investigacion.php) |
| **Edafología y Ordenación del Territorio (RNM 101)** |  |  | * Manuel Sierra Aragón
 |
| **Ciencias del suelo y Geofarmacia (RNM 127)** |  | Biofortificación agronómica en la producción de alimentos de origen vegetalRevalorización de residuos agroalimentarios para uso agrícolaPrácticas sostenibles de control de patógenos del suelo agrícola | * Gabriel Delgado Calvo-Flores
* Juan Manuel Martín García
* Jesús Dionisio Fernández Bayo
 |

**TUTORES DEL MASTER PARA TFM**: **Área Tecnológica: Raúl Pérez Gálvez**

 **Área Calidad: Jesús Lozano Sánchez**