|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 vegetal  Revalorización de residuos agroalimentarios para uso agrícola  Prácticas 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**