

Grupo de investigación	Temáticas Trabajo Fin de Máster	Número de alumnos	Nombre y apellidos responsable del grupo	Correo electrónico responsable del grupo	Nombre y apellidos del profesor proponente	Correo electrónico del profesor proponente	Tipo TFM
EXPODIET	Exposición alimentaria a contaminantes medioambientales	1	Ana Mª Rivas Velasco	amrivas@ugr.es	Celia Monteagudo Sánchez	celliams@ugr.es	Experimental
CHEMPROFOOD-ICTAN-CSIC	Tendencias en el desarrollo de alimentos de base cereal y su impacto en la calidad y la seguridad alimentaria	1	Marta Mesias García	mmesias@ictan.csic.es	Marta Mesias García	mmesias@ictan.csic.es	Bibliográfico
AGR304 Validación Biológica de Ingredientes Funcionales (TeChBioFood)	Aplicación de tecnologías avanzadas de extracción, fermentación y encapsulación para la formulación de ingredientes bioactivos de aplicación en la industria alimentaria	2	Jesús Lozano Sánchez	jesusls@ugr.es	Jesús Lozano Sánchez	jesusls@ugr.es	Experimental
RNM332 - Ingeniería de interfaces y tecnología bioquímica	Desarrollo de formulaciones bioactivas orientadas a la eliminación de alérgenos alimentarios y a la desinfección de superficies en contacto con alimentos mediante el uso de herramientas sensoriales y tecnológicas avanzada	1	Mercedes Fernández Serrano	mferse@ugr.es	Mercedes Fernández Serrano	mferse@ugr.es	Experimental
RNM332 - Ingeniería de interfaces y tecnología bioquímica	Aprovechamiento de la cascara de la quinua. Optimización del proceso de extracción y separación de compuestos bioactivos	1	Mercedes Fernández Serrano	mferse@ugr.es	Ana Isabel García López	anaigl@ugr.es	Experimental
RNM332 - Ingeniería de interfaces y tecnología bioquímica	Preparación y optimización de emulsiones para la industria alimentaria utilizando saponinas como emulsionantes	1	Mercedes Fernández Serrano	mferse@ugr.es	Ana Isabel García López Josefa Núñez Olea	anaigl@ugr.es jnolea@ugr.es	Experimental
TEP-212 - Tensioactivos, enzimas, emulsiones	Aprovechamiento de la cáscara del anacardo. Estudio de las propiedades del cardanol	1	Germán Luzón González	german@ugr.es	Germán Luzón González	german@ugr.es	Experimental
TEP-212 - Tensioactivos, enzimas, emulsiones	Desarrollo de formulaciones bioactivas orientadas a la eliminación de alérgenos alimentarios y a la desinfección de superficies en contacto con alimentos mediante el uso de herramientas sensoriales y tecnológicas avanzada	2	Germán Luzón González	german@ugr.es	José María Vicaria Rivillas	vicaria@ugr.es	Experimental
TEP-212 - Tensioactivos, enzimas, emulsiones	Desarrollo de formulaciones bioactivas orientadas a la eliminación de alérgenos alimentarios y a la desinfección de superficies en contacto con alimentos mediante el uso de herramientas sensoriales y tecnológicas avanzada	1	Germán Luzón González	german@ugr.es	Francisco Ríos Ruiz	rios@ugr.es	Experimental
Biorreactores - BIO110	Producción, purificación y estabilización de biomoléculas	4	Emilia María Guadix Escobar	egudix@ugr.es	Emilia María Guadix Escobar	egudix@ugr.es	Experimental
AGR279 - Alimentos funcionales. Caracterización físico-química y nutricional de aceites de oliva virgen extra	Incidencias de los microplásticos en la cadena alimentaria y sus efectos para la salud de los consumidores	1	Miguel Navarro Alarcón	nalarcón@ugr.es	Marina Villalón Mir	marinavi@ugr.es	Bibliográfico
	Desinfectantes verdes y su aplicación en la industria alimentaria	2	Miguel Navarro Alarcón	nalarcón@ugr.es	Marina Villalón Mir	marinavi@ugr.es	Experimental
AGR255 - Análisis y control de la contaminación de alimentos por metales pesados y plaguicidas	Entorno obesogénico y tecnología alimentaria: revisión sistemática de los factores asociados a la obesidad	1	Ana María Rivas Velasco	amrivas@ugr.es	Cristina Samaniego Sánchez	csama@ugr.es	Bibliográfico
AGR141- Alimentos, Nutrición y Salud	Caracterización de bebidas de avena hidrolizadas y no hidrolizadas	1	María Dolores Ruiz Lopez	mdruiz@ugr.es	Esther Molina Montes Belén García-Villanova	memolina@ugr.es	Experimental
	Caracterización sensorial y composicional de bebidas de avena	1	María Dolores Ruiz Lopez	mdruiz@ugr.es	Esther Molina Montes Eduardo Guerra Hernández	memolina@ugr.es	Experimental
TEP 982 - Ingeniería de Procesos Sostenibles	Actividad interfacial de biosurfactantes obtenidos a partir de diferentes fuentes naturales	1	Alejandro Fernández Arteaga	jandro@ugr.es	M. Carmen Almécija Rodríguez	mcalmec@ugr.es	Experimental
	Valorización de subproductos vegetales mediante la producción de proteínas de origen microbiano	1	Alejandro Fernández Arteaga	jandro@ugr.es	Ignacio Moya Ramírez	ignaciomr@go.ugr.es	Experimental
CTS461 - Bioquímica de la nutrición. Implicaciones terapéuticas (BioNIT)	ncRNA de la dieta	1	Luis Fontana Gallego	fontana@ugr.es	Carolina Gómez Llorente	gomezcl@ugr.es	Bibliográfico
	Microbiota intestinal, metaboloma y patología	1					Bibliográfico
AGR295 - Alimentación y microbiota intestinal: Relación con los alimentos y su procesado (FOODMICROGUT)	Bioactividad de los cafés de especialidad: relación con el procesado térmico	2	José Ángel Rufián Henares	jarufian@ugr.es	José Ángel Rufián Henares	jarufian@ugr.es	* 1 Experimental (modalidad TFM + Prácticas) * 1 Experimental
	Contenido de minerales esenciales y tóxicos de los cafés de especialidad	2	José Ángel Rufián Henares	jarufian@ugr.es	José Ángel Rufián Henares	jarufian@ugr.es	* 1 Experimental (modalidad TFM + Prácticas) * 1 Experimental
	Evaluación sensorial de los cafés de especialidad	1	José Ángel Rufián Henares	jarufian@ugr.es	José Ángel Rufián Henares	jarufian@ugr.es	Experimental (modalidad TFM + Prácticas)
IFAPA- Centro La Mojonera (Almería)	Uso de enmiendas orgánicas para la mejora de la supresividad natural a enfermedades de suelos de invernadero.	1	José Antonio Martín Guirao		josei.marin@juntadeandalucia.es		TFM + Prácticas
Centro de Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF) Granada	Desarrollo de nuevos alimentos fortificados con proteínas alternativas	1	Inés Cea Pávez		ines.cea@cidaf.es		TFM + Prácticas
DOMCA SAU (Alhendin-Granada)	Evaluación de nuevos extractos vegetales procedentes de la economía circular en matrices alimentarias. Implicaciones en la funcionalidad y en la conservación de alimentos	1	Lidia Gil Martínez		lidiagm@domca.com		TFM + Prácticas
CSIC - EEZ (Armillá)	Bioaccesibilidad de nutrientes y actividad biológica de alimentos	1	Cristina Delgado Andrade		cristina.delgado@eez.csic.es		TFM + Prácticas