

CALIFICACIONES TFM-CURSO 2017-18

TÍTULO DEL TRABAJO	FECHA_DEFENSA	ALIF_NUM	CALIF_LETR
Métodos de determinación rápida de calidad de Aceites de Oliva Vírgenes Extra.	17/07/2018	7,5	NOTABLE
Estudio nutricional comparativo de las aceitunas comerciales y artesanales.	12/07/2018	6,3	APROBADO
Control microbiológico en distintos tipos de aguas.	12/07/2018	7,2	NOTABLE
Estudio de parámetros físico-químicos críticos durante el proceso de refinación de aceite de granilla	18/07/2018	8,6	NOTABLE
Identificación de compuestos de interés en los subproductos del extrusionado de la fresa y la framb	05/07/2018	9,7	SOBRESALIENTE
Perfil de complejos cúpricos de clorofilas en aceitunas de mesa tratadas con álcali y conservadas s	18/07/2018	9,1	SOBRESALIENTE
Evidencia del hidroxitirosol en la mejora de las pieles hiperpigmentadas	18/07/2018	6,5	APROBADO
Elaboración de vinos y vinagres en Jose y Miguel Martín.	16/07/2018	9,1	SOBRESALIENTE
			NO PRESENTADO
Procesos para distintos productos derivados de la uva: antes y después del vino.	18/07/2018	9,5	SOBRESALIENTE
Control microbiológico de alimentos mediante impedancia.	18/07/2018	9,1	SOBRESALIENTE
Estudio microbiológico comparativo en alimentos comercializados.	13/07/2018	9,1	SOBRESALIENTE
Caracterización de bacterias lácticas y levaduras aisladas de aceitunas de mesa	13/07/2018	9,3	SOBRESALIENTE
Desarrollo y mejora de la metodología empleada en la extracción de neohesperidina a partir de la n	13/07/2018	9,2	SOBRESALIENTE
Métodos microbiológicos en la industria de refrescos y bebidas refrescantes.	17/07/2018	5	APROBADO
Implantación de la norma de calidad IFS en una almazara	12/07/2018	6,4	APROBADO
			NO PRESENTADO
Elaboración de vinos ecológicos en la bodega "Colonias de Galeón".	13/07/2018	9,3	SOBRESALIENTE
Influencia de diferentes parámetros agronómicos del viñedo sobre la microbiota de levaduras asoci	12/07/2018	8,7	NOTABLE
Influencia de distintos parámetros agronómicos del viñedo sobre la composición volátil de mostos d	17/07/2018	9,9	MATRÍCULA HONOR