Curso 2017/2018

MASTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS. CONVOCATORIA JULIO 2018
TRIBUNALES DE EVALUACIÓN: "TRABAJO FIN DE MASTER"

TRIBUNAL	Miembros del Tribunal	ALUMNOS	TUTOR	FECHA (Julio 2018)	HORA	LUGAR DE LECTURA	TÍTULO "TRABAJO FIN DE MASTER"
1	P: Ángeles Ortega de la Torre V: Juan Fernández Bolaños S: Eduardo Medina Pradas	Vázquez González, Marcos	Isabel Cerrillo García	5/7/2018	11:00	Sala de Grados. Edificio 6	Identificación de compuestos de interés en los subproductos del extrusionado de la fresa y la frambuesa.
2	P: Concepción Romero V: Jose Manuel Monje Moreno S: Soledad Fernández Pachón	Alcober García, Devora	Isabel Cerrillo García	12/7/2018	9:00	Sala de Grados. Edificio 6	Control microbiológico en distintos tipos de aguas.
3	P: Concepción Romero V: Jose Manuel Monje Moreno S: Raquel Gómez Coca	Peralta Gómez, Mª del Carmen	Ramón Ramos Barrales	12/7/2018	10:00	Sala de Grados. Edificio 6	Estudio nutricional comparativo de las aceitunas comerciales y artesanales.
4	P: Mª Jesús Oliveras López V: Mª Victoria Ruiz-Méndez S: Mª José Moyano Pérez	Catalán Ordoyo, Isaac	Javier Sánchez Perona	12/7/2018	12:00	Sala de Grados. Edificio 6	Implantación de la norma de calidad IFS en una almazara.
5	P: Mª Jesús Oliveras López V: Francisco Noé Arroyo López S: Lourdes Morales Gómez	Igeño Tenorio, Eloy	Eva Mª Valero Blanco	12/7/2018	13:00	Sala de Grados. Edificio 6	Ecología de levaduras autóctonas en función de la variedad de uva y de técnicas de cultivo y poda.
6	P: Eva Mª Valero Blanco V: Francisco Rodríguez Gómez S: Francisco Noé Arroyo López	Cabello Garrido, Manuel Jesús	Mª Jesús Oliveras López	13/7/2018	9:00	Sala de Grados. Edificio 7	Caracterización de bacterias lácticas y levaduras aisladas de aceitunas de mesa.
7	P: Eva Mª Valero Blanco V: Justo Pedroche Jiménez S: Mª Carmen Pérez Camino	Prior Blanco, Diego	Mª Jesús Oliveras López	13/7/2018	10:00	Sala de Grados. Edificio 7	Desarrollo y mejora de la metodología empleada en la extracción de neohesperidina a partir de la naranja amarga (variedad Citrus Aurantium).
8	P: Eva Mª Valero Blanco V: Mª Carmen Pérez Camino S: Genoveva Berná Amorós	Anillo Ponce, Marta	Mª Jesús Oliveras López	13/7/2018	11:00	Sala de Grados. Edificio 7	Estudio microbiológico comparativo en alimentos comercializados.
9	P: Mª Jesús Oliveras López V:Francisco Rodríguez Gómez S: Jose Manuel Monje Moreno	Boleto Queija, Francisco Javier	Eva Mª Valero Blanco	13/7/2018	12:00	Sala de Grados. Edificio 7	Elaboración de vinos ecológicos en la bodega "Colonias de Galeón".

10	P: Concepción Romero V: Juan Jiménez Martínez S: Ramón Ramos Barrales	Bautista Beltrán, Victor Manuel	Jose Ignacio Ibeas Corcelles	16/7/2018	10:00	Sala de Grados. Edificio 7	Elaboración de vinos y vinagres en Jose y Miguel Martín.
11	P: Mª Jesús Oliveras López V: Francisco Rodríguez Gómez S: Joaquín Bautista Gallego	Marín Gordillo, Ana	Eva Mª Valero Blanco	17/7/2018	10:00	Sala de Grados. Edificio 7	Influencia de distintos parámetros agronómicos del viñedo sobre la composición volátil de mostos de la uva.
12	P: María Pérez Fernández V: Francisco Noé Arroyo López S: María Jesús Oliveras López	Perez Cañas, Manuel Santiago	Ángeles Ortega de la Torre	17/7/2018	11:00	Sala de Grados. Edificio 7	Métodos microbiológicos en la industria de refrescos y bebidas refrescantes.
13	P: Ángeles Ortega de la Torre V: Carmen Millán Linares S: Isabel Cerrillo García	Gutiérrez González, Álvaro	Victor Álvarez Tallada	17/7/2018	12:00	Sala de Grados. Edificio 7	Métodos de determinación rápida de calidad de Aceites de Oliva Vírgenes Extra.
14	P: Ángeles Ortega de la Torre V: Mª Carmen Perez Camino S: Amparo Cortés Delgado	Dorado Rodríguez, Mª del Pilar	Javier Sánchez Perona	17/7/2018	13:00	Sala de Grados. Edificio 7	Determinación de esteroles y dialcoholes triterpénicos en aceite de oliva separando la fracción mediante Cromatografía Líquida de Alta Resolución y Cromatografía Líquida en Capa Fina.
15	P: Rocío Rodríguez Arcos V: Antonio López López S: Isabel Cerrillo García	Luna Sojo, Manuel Jesús	Soledad Fernández Pachón	18/7/2018	10:00	Edificio 45. Aula B06	Perfil de complejos cúpricos de clorofilas en aceitunas de mesa tratadas con álcali y conservadas sin fermentación: relación con el contenido en cobre y la estabilización del color verde.
16	P: María Pérez Fernández V: Genoveva Berná Amorós S: Mª Victoria Ruiz-Méndez	Antón Torrus, Paloma	Isabel Cerrillo García	18/7/2018	11:00	Edificio 45. Aula B06	Estudio de parámetros físico-químicos críticos durante el proceso de refinación de aceite de granilla de uva.
17	P: María Pérez Fernández V: Jose Manuel Monje Moreno S: Jose María Castellano	Martínez Sánchez, Mª Luisa	Soledad Fernández Pachón	18/7/2018	12:00	Edificio 45. Aula B06	Evidencia del hidroxitirosol en la mejora de las pieles hiperpigmentadas.
18	P: Rocío Rodriguez Arcos V: Jose Ignacio Ibeas Corcelles S: Andrés Garzón Villar	Ramírez Rodríguez, Alba	Juan Jiménez Martínez	18/7/2018	12:00	Aula Planta baja CABD	Control microbiológico de alimentos mediante impedancia.
19	P: Rocío Rodríguez Arcos V: Jose Ignacio Ibeas Corcelles S: Andrés Garzón Villar	Gaona Fernández, Inmaculada	Juan Jiménez Martínez	18/7/2018	13:00	Aula Planta baja CABD	Procesos para distintos productos derivados de la uva: antes y después del vino.