

## GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – CURSO 2023-2024

Se convoca, a los estudiantes abajo citados, a la defensa pública de su TFG en Convocatoria Extraordinaria.  
Se pondrá a disposición de los estudiantes un portátil. Se ruega subir la presentación a Moodle **el día anterior hasta las 20.00h**

| <i>Lunes, 24 de Junio de 2024 (Comisión N° 1)- Módulo 13. AU. 401</i> |                        |   |
|---|------------------------|---|
| <b>HORA</b>   | <b>ALUMNO</b>          | <b>TFG</b>  |
| 9,30-10,00  | Carlos Torquemada      | Plan de Empresa Agroalimentario   |
| 10,00-10,30   | Ana Selas              | Nuevas estrategias de revalorización del alperujo para su empleo en la industria agroalimentaria  |
| 10,30-11,00   | Lucía Jourdan          | Evaluación del carácter neuroprotector de compuestos lipídicos en matrices alimentarias   |
| <b>11,00-11,15</b>  | <b><i>DESCANSO</i></b> |   |
| 11,15-11,45   | Paula Gimenez          | Empleo de aditivos enológicos para la modulación del aroma durante el consumo de vinos  |
| 11,45-12,15   | Lucía Picazo           | Extracción de compuestos bioactivos a partir de hongos  |
| 12,15-12,45   | Carlos Pajuelo         | Nuevo proceso de obtención de extractos con actividad neuroprotectora a partir de subproductos de naranja basado en GXL-NaDES y optimización de su encapsulación liposómica |

***Lunes, 24 de Junio de 2024 (Comisión N° 2)- Módulo 13. AU. 402***

| <b>HORA</b>        | <b>ALUMNO</b>          | <b>TFG</b>   |
|--------------------|------------------------|--|
| 9,30-10,00         | Julieta García         | Presencia de fármacos en alimentos de origen vegetal: vías de entrada y riesgos para la salud  |
| 10,00-10,30        | Ana Victoria Antezana  | Caracterización química y estabilidad oxidativa del aceite de altramuz   |
| 10,30-11,00        | Angela Amorós          | Crecimiento y desarrollo en hijos e hijas de madres adheridas a una dieta vegetariana.   |
| <b>11,00-11,15</b> | <b><i>DESCANSO</i></b> |  |
| 11,15-11,45        | Marta Arcos            | Hidratación "5S" (sostenible, segura, social, saludable, satisfactoria)  |
| 11,45-12,15        | Marta Jimenez          | Optimización de un extracto mezcla a partir de un proceso secuencial de hojas de naranjo amargo ( <i>Citrus x aurantium</i> ) con alta capacidad neuroprotectora |
| 12,15-12.45        | María Tristán          | Análisis sensorial enfocado al desarrollo de bebidas funcionales   |

***Lunes, 24 de Junio de 2024 (Comisión N° 3)- Módulo 13. AU. 406***

| <b>HORA</b>        | <b>ALUMNO</b>          | <b>TFG</b>   |
|--------------------|------------------------|--|
| 9,30-10,00         | Angela Moral           | Bioconversión de residuos alimentarios mediante el uso de la mosca soldado negra   |
| 10,00-10,30        | Daniel Gutiérrez       | Caracterización e inmovilización de endoproteasas para la eliminación de gluten  |
| 10,30-11,00        | Gonzalo Casado         | Obtención y caracterización de poli- y oligosacáridos hemicelulósicos. Determinación in vitro de la digestibilidad gastrointestinal.                                 |
| <b>11,00-11,15</b> | <b><i>DESCANSO</i></b> |  |
| 11,15-11,45        | Jorge Ruiz             | Estudio de las propiedades hipoglucémicas y antioxidantes de extractos procedentes de milenrama ( <i>Achillea millefolium</i> L.)                                    |
| 11,45-12,15        | Marzos Izquierdo       | Síntesis y caracterización de nanomateriales emergentes. Aplicación al desarrollo de sensores químicos para la determinación de analitos de interés agroalimentario. |

***Lunes, 24 de Junio de 2024 (Comisión N° 4)- Módulo 13. AU. 404***

| <b>HORA</b>        | <b>ALUMNO</b>          | <b>TFG</b>   |
|--------------------|------------------------|--|
| 9,30-10,00         | Mireia Gonzalez        | De la microbiota al cerebro: modulación del sistema nervioso por la microbiota intestinal                            |
| 10,00-10,30        | Sofia Herrera          | Efectos sobre la salud de la producción de ácidos grasos de cadena corta mediada por la microbiota intestinal        |
| 10,30-11,00        | Bogdan Toader But      | Caracterización y evaluación de extractos de algas del mar Menor como potencial bioestimulantes de cultivo hortícola |
| <b>11,00-11,15</b> | <b><i>DESCANSO</i></b> |  |
| 11,15-11,45        | Claudia Vicente        | Desarrollo de bioplásticos a partir de subproductos vegetales  |
| 11,45-12,15        | Laura Diaz             | Digestibilidad de proteínas vegetales  |

Los estudiantes dispondrán, para la presentación del TFG, de los medios audiovisuales utilizados habitualmente (portátil y proyector).  
Se recomienda a estudiantes que estén en el aula quince minutos antes de la hora a la que están convocados.

Cantoblanco, 05 de Junio de 2024

Yolanda Aguilera Gutiérrez (Coordinadora de la asignatura de TFG)