

LISTADO DE TFTs CON CALIFICACIONES

Titulación		Máster Universitario en Agroalimentación		
Código Título		547		
		Notable	Sobresaliente	Matrícula
2020		19	10	4
AB MAURI FOOD; ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA ACTIVIDAD DE LA LEVADURA		1		
AB MAURI FOOD; GENERACIÓN DE DATOS DE REFERENCIA PARA ALIMENTACIÓN DE NIR, MULTIPARAMÉTRICO Y MULTIMUESTRAS		1		
APLICACIÓN DE BIOCARBONES DE BIOMASA AGROALIMENTARIA A LA ADSORCIÓN DE BISFENOL-A				1
APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA PPS PARA LA RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS EN PRODUCTOS EMPANADOS CONGELADOS PRECOCINADOS LA PERLA S.L; APOYO AL DEPARTAMENTO DE CALIDAD E INNOVACIÓN			1	
BÚSQUEDA Y CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS PARA LA FABRICACIÓN DE BATERIAS LI-S			1	
CALIDAD DE MATERIALES Y PROCESOS EN SP GROUP		1		
CARACTERIZACIÓN DE MATERIALES PLÁSTICOS PARA ENVASES DE USO ALIMENTARIO			1	
CERTIFICADORA ANDALUZA S.C; CONSULTORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL		1		
CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN INDUSTRIA AVÍCOLA SUREÑA S.L. (INASUR)		1		
DESARROLLO DE PROTOCOLO ALTERNATIVO PARA LA DETERMINACIÓN DE CERAS EN ACEITES DE OLIVA MEDIANTE EXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA Y CROMATOGRAFÍA DE GASES				1
DIFERENCIAS DE CAPTACIÓN DE ACEITE EN PRODUCTOS CÁRNICOS CON COBERTURA DURANTE LA FRITURA		1		
EFFECTO DE LA MADERA EN EL COLOR, COMPUESTOS FENÓLICOS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS DURANTE LA CRIANZA ACELRADA DE CERVEZA		1		
Efecto del Coaching Nutricional sobre parámetros antropométricos en estrategias de pérdida de peso		1		
EL PORCINO IBÉRICO: MEJORA DEL PROCESO PRODUCTIVO Y D LOS PRODUCTOS FINALES				1
ESTANCIA EN EL LABORATORIA DE CICAP: APLICABILIDAD A LAS INDUSTRIAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO		1		
ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN Y VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL PAICHE (ARAPAIMAS GIGAS) PARA SU DIVERSO APROVECHAMIENTO EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA		1		
ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE UN MODELO DE FERTILIZACIÓN PARA COVAP			1	
ESTUDIOS Y HOMOLOGACIÓN DE MATERIALES			1	
EVALUACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN DIFERENTES QUESOS ANDALUCES			1	
EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS Y SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE LA TRUCHA ARCOÍRIS FILETEADA DURANTE SU PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN			1	
EVALUACIÓN DE LIGNONANOFIBRAS DE CELULOSA COMO EMULSIONANTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS		1		
GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA			1	
INDUSTRIA AVÍCOLA SUREÑA S.L; APOYO EN EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD		1		
LA ABUELA CARMEN; CONTROL DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE AJO Y OTROS PRODUCTOS INNOVADORES		1		
LA MICROBIOTA DE LA FRESA Y TOMATE COMO FUENTE DE MICROORGANISMOS BIOPROTECTORES EN ALIMENTOS		1		
METABOLISMO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.				1
PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONTROL FÍSICO-QUÍMICO DE ACEITES DE OLIVA			1	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO S.L.; IMPLANTACIÓN DE EQUIPO DE TEXTURA TA.XT PLUS C Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS NIR		1		
QORTEBA INTERNACIONAL, S.L.; ESTUDIO DE MÉTODO ALTERNATIVO VS MÉTODO CONVENCIONAL PARA LA DETERMINACIÓN DEL RENDIMIENTO GRASO EN TIERRAS DECOLORA		1		
QUESOS DE LOS PEDROCHES. CALIDAD DIFERENCIADA		1		
SAN LORENZO S.A ELECTRO-HARINERA; APOYO EN LA ACTIVIDAD PRÁCTICA DEL DEPARTAMENTO DE CALIDAD		1		
SECRAN CONSULTORES S.L.; CLASIFICACIÓN DE ALFALFA DESHIDRATADA POR ESPECTROSCOPIA NIR E IMAGEN		1		
SINERGIA AUDITORES SL; ASESORÍA EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			1	
2021		16	9	4
Caracterización del comportamiento de la levadura según el tipo de panificación				1
Determinación del porcentaje de fruto dañado por la mosca del olivo <i>Bactrocera oleae</i> que compromete la calidad comercial y composición del aceite de oliva virgen.				1
Estudio de alelopatía y resistencia en leguminosas frente a la infección de malas hierbas parásitas				1
Estudio de moléculas naturales como alternativa a los herbicidas para el control de Cuscuta y Orobanche				1
Apoyo en la gestión del departamento de calidad y seguridad alimentaria en industria cárnica		1		
Competencia profesional para el control de calidad de materiales plásticos para uso alimentario		1		
Competencia profesional en análisis agroalimentarios y medioambientales		1		
Nueva comercialización de Huevo Fresco, en una empresa de distribución de producto ultracongelado. Implementación y control de la Seguridad Alimentaria de la cadena de su		1		
Implantación de un pal de Cultura de Inocuidad Alimentaria según BRC e IFS		1		
Determinación de diferentes parámetros físico-químico del alperujo y aceite de orujo extractado y repaso		1		
Determinaciones para en el control de calidad y para el cumplimiento de la legislación vigente en diferentes productos.		1		
La Carloteña; control de calidad y seguridad alimentaria		1		
Desarrollo metrológico de calibraciones de laboratorio de análisis físico-químico agroalimentario		1		
Caracterización de las mujeres en las cooperativas agroalimentarias de la provincia de Jaén		1		
Estudio del funcionamiento del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria en una empresa de bebida		1		

LISTADO DE TFTs CON CALIFICACIONES

Titulación		Máster Universitario en Agroalimentación		
Código Título		547		
	Notable	Sobresaliente	Matrícula	
Seguimiento del proceso de curación en muestras de jamón 100% ibérico de bellota	1			
Desarrollo de sistemas de cobertura y procesado para productos cárnicos empanados congelados sometidos a fritura	1			
Revisión bibliográfica. Equipos de Homogenización de leche	1			
Determinación nutricional por NIR de harina de insectos para Alimentación Animal	1			
Análisis de preferencias en el maridaje de quesos de Cádiz y vinos de las DOP de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar en consumidores andaluces	1			
Control de procesos de producción de levadura y optimización de equipo de espectrofotometría de infrarrojo cercano (NIR)			1	
Control de calidad a diferentes tipos de aceites vegetales comerciales			1	
Avances en el estudio de la calidad nutritiva de las crucíferas			1	
Caracterización energética de sarmiento de vid en su uso como biocombustible mediante tecnología NIRS			1	
Nuevos avances para demostrar el potencial de la cromatografía de gases en un laboratorio de aceites de oliva			1	
Memoria de prácticas en empresa Fundación Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria del Valle Los Pedroches (CICAP) Puesta a punto de Protocolos de laboratorio			1	
Análisis de requerimientos de calidad en materias primas y producto final			1	
Challenge test en productos lácteos y derivados			1	
Comparativa entre plantas de pimientos; cultivo tradicional y cultivo con bioestimulantes			1	
2022		21	20	3
Análisis de las diferencias en el proceso de desarrollo de nuevos productos de distinto grado de innovación.			3	
Análisis de merma en la producción de pastas alimenticias			3	
Control de calidad en fabricación y envasado de pasta alimenticia de calidad superior		3		
Determinación de la composición y contenido de esteroides, dialcoholes y alcoholes alifáticos mediante cromatografía de gases en columna capilar previa extracción por SPE.			2	
Selección e impacto de bacterias ácido lácticas endógenas de masa cárnica cruda frente a patógenos alimentarios			3	
Mejora de la gestión de calidad y de operaciones mediante la planificación de recursos en pequeña empresa de preparados cárnicos			3	
Control y aseguramiento de la calidad en bakery ingredients (AB MAURI)		3		
Desarrollo de herramientas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria		3		
Investigación de subproductos del olivar como fuente de compuestos naturales para el control de malas hierbas			3	
Influencia del uso de cubiertas vegetales en la calidad de vinos ecológicos de Pedro Ximénez				3
Estudio preliminar sobre los hábitos de la población universitaria respecto a la información alimentaria facilitada al consumidor		3		
Aceitunas de mesa: Procedimiento de elaboración y control.		3		
Detección y determinación de la influencia de compuestos minoritarios en la calidad del aceite de oliva: turbidez. Optimización del proceso de refinado.		3		
Elaboración de una encuesta de consumidores de productos derivados de la leche de cabra		3		
Estudio de alternativas para el control integrado de Verticillium dahliae y otros patógenos utilizando subproductos del olivar			3	