

C5 LISTADO DE TFTs CON CALIFICACIONES

Título	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos				
Código Título	307				
	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Matrícula	
2018		1	12	20	11
ALIMENTOS TRANSGÉNICOS: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA		1			
ANÁLISIS QUÍMICO-SENSORIAL DEL VINO PEDRO XIMÉNEZ DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MONTILLA-MORILES»				1	
APLICACIÓN DE MODELOS PREDICTIVOS PARA EL ESTUDIO DEL EFECTO BIO-PROTECTOR DE LACTOBACILLUS SAKEI CT494 SOBRE LISTERIA MONOCYTOGENES EN UN PRODUCTO DE SURIMI				1	
BUENAS PRÁCTICAS DE SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL Y SOCIAL EN COMEDORES ESCOLARES: EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES				1	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y SENSORIAL DE QUESO DE PASTA BLANDA DE CABRA SIN LACTOSA					1
CARNE DE BERRENDO: CARACTERIZACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS DISTINTOS TIPOS COMERCIALES AMPARADOS BAJO LA MARCA DE GARANTÍA				1	
CONSERVACION DE LOMO DE CERDO EN MIEL				1	
CONTENIDO EN SAL DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO SELECCIONADAS. ASPECTOS TECNOLÓGICOS E IMPLICACIONES NUTRICIONALES					1
CONTENIDO TOTAL Y BIOACCESIBILIDAD DE GLUCOSINOLATOS Y ELEMENTOS TRAZA (CR, NI Y CO) EN VARIEDADES DE BRASSICA RAPA					1
DETERMINACION DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN ACEITE DE OLIVA MEDIANTE LC-MS/MS			1		
DETERMINACION DE DROGAS DE ABUSO EN AGUA POTABLE BASADA EN LA COMBINACION DE DISOLVENTES SUPRAMOLECULARES Y CROMATOGRAFIA DE LIQUIDOS/ESPECTROMETRÍA DE MASAS					1
DETERMINACIÓN DE ELEMENTOS TRAZA EN VARIEDADES DE BRASSICA CULTIVADAS EN CONDICIONES ECOLÓGICAS Y CONVENCIONALES: VALORACIÓN NUTRICIONAL					1
DIFERENCIAS MORFOLÓGICAS DEL FRUTO DE LA VARIEDAD ARBEQUINA DURANTE EL PERIODO DE COSECHA			1		
EFECTO DE DIFERENTES CONDICIONES DE CONSERVACIÓN SOBRE LA CALIDAD DE PECHUGAS DE POLLO				1	
EFECTO DE LA INCLUSIÓN DE SCHIZOCHYTRIUM SP EN LA ALIMENTACIÓN DE CORDEROS SOBRE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LA CARNE					1
EL PÁNCREAS: CONSIDERACIONES FISIOLÓGICAS, FISIOPATOLOGÍA Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL				1	
ESTUDIO COMPARATIVO DE LA EVOLUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN EN CÓRDOBA ENTRE LOS AÑOS 2014-2019			1		
ESTUDIO COMPARATIVO DE TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN PARA LA DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE INTERNALIZACIÓN DE SALMONELLA ENTERICA EN PLANTAS DE FRESA					1
ESTUDIO DE LA CAPACIDAD DE SUPERVIVENCIA DE SALMONELLA EN LECHUGA ICEBERG IV GAMA, TRAS SOMETERSE A DIFERENTES PROCESOS DE DESINFECCIÓN			1		
ESTUDIO DE LOS EFECTOS INHIBIDORES DEL ZINC SOBRE LEVADURAS Y BACTERIAS PATÓGENAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE LAS ACEITUNAS DE MESA					1
ESTUDIO DE SUPERVIVENCIA DE SALMONELLA ENTERICA EN FRESAS COMERCIALES A DIFERENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				1	
ESTUDIO Y MODELIZACIÓN DE LOS EFECTOS INHIBIDORES DE DIFERENTES FORMULACIONES DE ZINC SOBRE LEVADURAS, BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS Y PATÓGENAS RELACIONADAS CON LAS ACEITUNAS DE MESA					1
EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIMICROBIANA DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS FRENTE A PATÓGENOS ALIMENTARIOS EN MEDIO DE CULTIVO					1
EVALUACIÓN DEL EFECTO DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS CULINARIOS EN FILETES DE LUBINA PARA LA INACTIVACIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES				1	
GUÍA DE ALIMENTOS PROCESADO DE USO EN DIETA BAJA EN PROTEÍNAS Y DIETA CETOGÉNICA PARA PACIENTES CON ERRORES INNATOS DEL METABOLISMO				1	
GUÍA PARA FACILITAR EL PROCESO DE ACREDITACIÓN DE UN LABORATORIO DE ENSAYO DE UNA EMPRESA VITIVÍNICOLA				1	
HÁBITOS DE CONSUMO DE LOS VINOS GENEROSOS MONTILLA-MORILES			1		
INFLUENCIA DE LA ESTACIONALIDAD EN LA COMPOSICION Y CALIDAD DE LECHE DE OVEJA MANCHEGA			1		
INFLUENCIA DE LA UTILIZACION DE AJO BLANCO ALMACENADO EN LA CALIDAD DEL AJO NEGRO				1	
INFLUENCIA DE UNA DIETA SALUDABLE EN LA MODIFICACION DE PROTEINAS CARBONILADAS DERIVADAS DEL ESTRÉS OXIDATIVO EN PACIENTE CON DETERIORO COGNITIVO LEVE				1	
INFLUENCIA DEL RIEGO EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OIVA VIRGEN EXTRA DE LA VARIEDAD PICUAL				1	
INFORME DE PRÁCTICAS TUTELADAS REALIZADAS EN LA EMPRESA "EUROFINS MAS CONTROL S.L.", Y BREVE ANÁLISIS DE LA GESTIÓN DE RESIDUOS			1		
LECHÓN IBÉRICO DE CARDEÑA: UNA PUESTA A PUNTO DE LA RECETA TRADICIONAL.			1		
MANUAL DE ENTRENAMIENTO DE ANÁLISIS OLFATIVO DE VINO			1		
MARIDAJE CERVEZAS ARTESANAS Y QUESOS DE CABRA ARTESANOS ANDALUCES			1		
MICROBIOTA DE LECHE FERMENTADAS DISTINTAS AL YOGUR					1
MIGRACIÓN DE ALUMINIO DEL MATERIAL DE ENVASE DE USO DOMÉSTICO A MATRICES ALIMENTARIAS: ESTUDIO DE CONTENIDO TOTAL, BIOACCESIBILIDAD Y ESTIMACIÓN DEL RIESGO				1	
PATATAS FRITAS: INFLUENCIA EN EL CONTENIDO CALÓRICO Y LA CAPTACIÓN DE GRASA				1	
PROYECTO I+D PARA LA TRAZABILIDAD VARIETAL DEL ACEITE DE OLIVA			1		
RÉGIMEN JURÍDICO DE LOS NUEVOS ALIMENTOS			1		
REVISIÓN DE TRES TÉCNICAS ALTERNATIVAS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS				1	
SELECCIÓN, ANÁLISIS Y APLICACIÓN DE MODELOS DE MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA, EN EL SOFTWARE ON-LINE MICROHIBRO, PARA LA EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN PRODUCTOS VEGETALES				1	
USOS DEL POLEN APÍCOLA EN COCINA				1	
UTILIZACIÓN DE NANOFIBRAS CELULÓSICAS EN PAN				1	
2019			15	23	10
ACEPTACIÓN DEL CONSUMO DE INSECTOS EN LA GASTRONOMÍA CORDOBESA. ENTOMOFAGIA.			1		
AISLAMIENTO DE MICROORGANISMOS PRODUCTORES DE ANTIBIÓTICOS				1	
ANISAKIS EN BOQUERONES: PREVALENCIA E INTENSIDAD DE PARASITACIÓN					1
ANTEPROYECTO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL. EVALUACIÓN ECONÓMICA.				1	

## C5 LISTADO DE TFTs CON CALIFICACIONES

Título	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Código Título	307			
	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Matrícula
APLICACIÓN DE LA PCR EN TIEMPO REAL AL ANÁLISIS ALIMENTARIO			1	
BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS ENCAPSULADAS PARA SU POTENCIAL USO EN LA ACEITUNAS DE MESA			1	
BIOPRESERVACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS: UNA REVISIÓN			1	
CARACTERIZACIÓN DE NUEZ COMÚN Y PECANA PRODUCIDA EN UNA EXPLOTACIÓN ANDALUZA.				1
CÓMO SE GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA CADENA DE DISTRIBUCIÓN			1	
COMPARACIÓN DEL USO DE LEVADURAS INMOVILIZADAS PARA LA MEJORA DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE VINO BLANCO PARDEADO.				1
COMPARACIÓN DEL USO DE LEVADURAS INMOVILIZADAS Y CARBÓN ACTIVO PARA LA MEJORA DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE VINO BLANCO PARDEADO.				1
COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS PARA PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN				1
CONTROL DE CALIDAD EN GALLETAS Y DERIVADOS			1	
CORONAVIRUS Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			1	
Desarrollo de componentes del análisis del riesgo de Listeria monocytogenes en alimentos			1	
DESARROLLO DE FILMS ALIMENTARIOS A PARTIR DE RESIDUOS AGRÍCOLAS				1
DETERMINACIÓN DE 3-MCPD Y GLICIDOL EN ACEITE DE OLIVA REFINADO POR GC/MS				1
DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN TÉS MEDIANTE EL ENSAYO CUPRAC				1
DETERMINACIÓN DEL RENDIMIENTO GRASO DE ALPERUJOS DE ARBEQUINA Y ORUJOS DE SEGUNDA CENTRIFUGACIÓN EN ALMAZARA			1	
DISOLVENTES SUPRAMOLECULARES Y ESPECTROMETRÍA DE MASAS AMBIENTAL PARA DETECCIÓN RÁPIDA DE CONTAMINANTES ORGÁNICOS.				1
EFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN DE LA DIETA DE CORDEROS SOBRE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA, COMPOSICIÓN AROMÁTICA Y CALIDAD SENSORIAL DE SU CARNE. REVISIÓN SISTEMÁTICA				1
EL COLESTEROL: EFECTOS, TRATAMIENTOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES				1
ELABORACIÓN DE VINAGRE DE ALCOHOL			1	
ESTABILIDAD DEL PERFIL FENÓLICO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA				1
ESTUDIO DE LA CALIDAD DE ACEITES PROCEDENTES DE TRES COOPERATIVAS ASOCIADAS A OLEOESTEPA S.C.A.			1	
ESTUDIO DE LA CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN DE CLOSTRIDIUM BOTULINUM A LA ACIDEZ DE LA ACEITUNA ALOREÑA			1	
ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS Y SENSORIALES DE BARRITAS ENERGÉTICAS ELABORADAS CON HARINA DE INSECTOS			1	
ESTUDIO DE METAANÁLISIS SOBRE LA EFICIENCIA DE LOS TRATAMIENTOS DE DESCONTAMINACIÓN DE ORIGEN QUÍMICO EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL			1	
ESTUDIO SOBRE LA SITUACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN EN CÓRDOBA (PRE-COVID-19)			1	
EVALUACIÓN DE TRATAMIENTOS DE DESCONTAMINACIÓN BASADOS EN HIPOCLORITO SÓDICO Y ÁCIDO PERACÉTICO SOBRE LA SUPERVIVENCIA DE SALMONELLA SPP. EN FRESAS.			1	
EVALUACIÓN DEL POTENCIAL DE CRECIMIENTO DE LISTERIA MONOCYTOGENES DURANTE ELALMACENAMIENTO DE MASAS DE CROQUETAS ARTESANALES				1
INFORME DE PRÁCTICAS TUTELADAS REALIZADAS EN LA EMPRESA ETC CONSULTORES (CÓRDOBA)DESCRIPCIÓN DE UNO DE SUS PROCESOS DE TRABAJO Y DE SU GESTIÓN DE RESIDUOS.			1	
LA INCONCLUSA REGULACIÓN DE LOS PERFILES NUTRICIONALES: EL ETIQUETADO NUTRICIONAL.				1
LA ORGANIZACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN EUROPA			1	
LISTERIA MONOCYTOGENES EN ACEITUNA DE MESA			1	
MASA MADRE PARA FABRICACIÓN DE PAN. IMPLICACIONES DE CALIDAD Y NUTRICIONALES				1
MICROBIOTA DE LECHE FERMENTADAS DISTINTAS AL YOGUR				1
MIELES MONOFLORES EN EUROPA (REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA)				1
OBTENCIÓN DE LIGNONANOFIBRAS DE CELULOSA A PARTIR DE PAJA DE TRIGO Y APLICACIÓN EN LA FABRICACIÓN DE PAN SIN GLUTEN.				1
OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES DE HOJA DE OLIVO				1
PARASITACIÓN POR ANISÁKIDOS EN BOQUERONES (ENGRAULIS ENCRASICOLUS) DEL CANTÁBRICO				1
PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS FRUTOS ROJOS			1	
RELEVANCIA DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN LA INDUSTRIA DE QUESO DE OVEJA ARTESANAL			1	
UNA REVISIÓN SOBRE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE SECUENCIACIÓN MASIVA EN EL ESTUDIO DEL MICROBIOMA DE PRODUCTOS PESQUEROS				1
UTILIZACIÓN DE NANOFIBRAS CELULÓSICAS EN ALIMENTOS				1
VALORACIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO (COMPOSICIÓN, ASPECTOS NUTRICIONALES Y CONSERVACIÓN) DE LECHE FERMENTADAS COMERCIALES				1
VALORACIÓN DE PROCESOS TECNOLÓGICOS Y PROFESIONALES IMPLICADOS EN BANCOS DE LECHE MATERNA				1
VALORIZACIÓN DE RESIDUOS LIGNOCELULÓSICOS. OBTENCIÓN DE FILMS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS.				1
2020			11	6
AISLAMIENTO DE MICROORGANISMOS PRODUCTORES DE ANTIBIÓTICOS				1
ALIMENTOS ECOLÓGICOS: ACEPTACIÓN DE LOS CONSUMIDORES E INTERÉS MEDIOAMBIENTAL			1	
ALTERNATIVAS EN LA FABRICACIÓN DE GALLETAS SIN GLUTEN				1
ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS APÍCOLAS			1	
ANÁLISIS DEL ETIQUETADO DE LA CARNE MECHADAEL CASO MAGRUDIS				1



C5 LISTADO DE TFTs CON CALIFICACIONES

Título	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Código Título	307			
	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Matrícula
APLICACIÓN DE ACEITES ESENCIALES PARA EL CONTROL DEL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN QUESO FRESCO Y SALCHICHÓN IBÉRICO.			1	
APLICACIÓN DE BIOCONSERVANTES EN ALIMENTOS: UNA REVISIÓN				1
APLICACIÓN DE LA PCR EN TIEMPO REAL A LA DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN ALIMENTOS				1
APLICACIÓN DE LA PCR EN TIEMPO REAL A LA IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES ANIMALES EN PRODUCTOS CÁRNICOS				1
APLICACIÓN DE LIGNONANOFIBRAS DE CELULOSA (LNFC) EN MERMELADA DE TOMATE			1	
APORTES A LA INGESTA POR REFRESCOS Y SNACKS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS				1
DETERMINACIÓN DE FENOLES TOTALES POR EL MÉTODO FOLIN-CIOCALTEU Y SU UTILIDAD PARA EVALUAR EL POTENCIAL SALUDABLE DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA				1
DETERMINACIÓN DE PERFILES FENOTÍPICOS DE RESISTENCIA EN MICROORGANISMOS AISLADOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDO-CURADOS				1
EFFECTOS POSITIVOS DEL AZAFRÁN SOBRE LA SALUD				1
ESTANDARIZACIÓN DE LA RECETA DE LA PIPIRRANA				1
ESTUDIO DE VALIDACION DE MODELOS PREDICTIVOS DEL ENSAYO DE PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS EN TOCINO DE CERDO IBERICO MEDIANTE SENSORES NO DESTRUCTIVOS PORTÁTILES, QUE PERMITAN LA TOMA [			1	
ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE UN EMBUTIDO CRUDO-CURADO ENVASADO A VACÍO			1	
ESTUDIO DEL PEROL CORDOBÉS: HISTORIA, CARACTERÍSTICAS Y TRADICIÓN				1
EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD INHIBITORIA DE CULTIVOS BIOPROTECTORES FRENTE A PATÓGENOS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA				1
EVALUACIÓN DE LOS CAMBIOS EN SALCHICHÓN LONCHEADO 100% IBÉRICO ENVUELTO EN FILM CON EXTRACTO DE HOJA DE OLIVO DURANTE SU ALMACENAMIENTO AL VACÍO A 25°C				1
EVALUACIÓN DEL RIESGO MICROBIOLÓGICO DEL PEPINO: UNA APROXIMACIÓN			1	
GASTRONOMÍA DEL FLAMENQUÍN Y ESTANDARIZACIÓN NUTRICIONAL				1
HUELLA DE CARBONO POR LA INGESTA ALIMENTARIA DE LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS				1
LIGNONANOFIBRAS DE CELULOSA (LNFC) EN MERMELADA DE NARANJA				1
MADURACIÓN DE UN EMBUTIDO CRUDOCURADO ELABORADO CON DIFERENTES INGREDIENTES ALIMENTARIOS				1
METODOLOGÍA DE CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE VINAGRES			1	
NUTRICIÓN APLICADA A LA PREVENCIÓN Y MEJORA DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER				1
REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INTERÉS PARA LAS EXPORTACIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN ANIMAL A TERCEROS PAÍSES			1	
TÉCNICAS DE ENVASADO DE ALIMENTOS			1	
TRABAJO DE CARÁCTER PROFESIONAL DESEMPEÑADO EN LA EMPRESA TROPS, CON ÉNFASIS EN SU GESTIÓN AMBIENTAL				1
USO DE LAS ALGAS MARINAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL				1
VALORIZACIÓN DE RESIDUOS LIGNOCELULÓSICOS DE HOJAS DE NARANJO. OBTENCIÓN DE FILMS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS			1	