



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
FACULTAD DE VETERINARIA

El Consejo de Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos
En sesión de 20_ /10 / 2020 acuerda la propuesta de la línea de trabajo y los
profesores que se indican más abajo para la dirección de Trabajos de fin de
grado.

Grado	Ciencia y Tecnología de Alimentos	Curso académico:	2020/2021
LÍNEA DE TRABAJO	Aplicación de bioconservantes en alimentos		
Breve descripción (250 palabras aproximadamente. Debe servir de orientación al alumno/a)			
<p>El reto de satisfacer la creciente demanda de los consumidores que buscan alimentos menos procesados y libres de conservantes químicos se ha convertido en una necesidad para la industria alimentaria. La bioconservación consiste en la extensión de la vida útil de un alimento mediante el uso de microorganismos o sus metabolitos que inhiben o retrasan el crecimiento de otros microorganismos patógenos o alterantes.</p> <p>En esta línea de trabajo se realizará un estudio de cultivos bioprotectores con características potenciales para su aplicación en alimentos.</p>			

PROFESOR/ES	FIRMA	N ° ALUMNOS (MÁX 4).
Fernando Pérez Rodríguez	Firmado por PEREZ RODRIGUEZ FERNANDO - 30825948Z el día 20/10/2020 con un	2
Arceli Bolívar Carrillo	BOLIVAR CARRILLO Firmado digitalmente por BOLIVAR CARRILLO ARACELI - 45943410J Fecha: 2020.10.20 17:48:20 +02'00'	



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
FACULTAD DE VETERINARIA

FACULTAD DE VETERINARIA
TRABAJO DE FIN DE GRADO: DOCUMENTO 1-2

CRITERIOS DE ADMISIÓN

(art. 6 del Reglamento de TFG de Graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos):

- Entrevista
- Conocimiento de Inglés acreditado
- Expediente académico
- Trabajos y colaboraciones previas en la temática propuesta

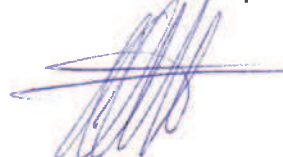
En Córdoba a 20 de octubre de 2020

VºBº El Director del Departamento



Rafael Gómez Díaz

Fdo: La Secretaria del Departamento



Dolores Muñoz Cano

ILMO SR/SRA DECANO/A DE LA FACULTAD DE VETERINARIA. UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA