



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

Propuesta de líneas de Trabajo Fin de Grado

(Cada departamento aportará un documento por cada línea de trabajo propuesta).

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 los Alimentos	Curso académico:	2020-21
LINEA DE TRABAJO	Estrategias de intervención para la mejora de la calidad y seguridad de alimentos tradicionales de origen animal.		
Breve descripción <i>250 palabras aproximadamente. Debe servir de orientación al alumno/a</i>			
<p>La línea de trabajo propuesta tiene como principal objetivo el desarrollo de estrategias encaminadas hacia la optimización de procesos y mejora de la calidad e inocuidad de alimentos artesanales producidos en la región del Mediterráneo. Específicamente, los trabajos estarán orientados hacia productos cárnicos crudo -curados y quesos y los principales objetivos a perseguir son:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) estudios de seguimiento de la producción de alimentos artesanales para identificar el origen, rutas de contaminación y factores de riesgo que favorecen la supervivencia de microorganismos patógenos, así como las causas tecnológicas de falta de homogeneidad en la calidad /inocuidad de los productos finales; (ii) estrategias de bio-preservación para la utilización de cultivos iniciadores funcionales y extractos antimicrobianos naturales con objeto de garantizar la seguridad y extender la vida útil de los productos, y por lo tanto, reducir el uso de conservantes de origen químico; (iii) desarrollo de modelos predictivos para el estudio de capacidad de supervivencia e inactivación de microorganismos patógenos en las matrices seleccionadas, en función de las propiedades intrínsecas de los alimentos y las variables de mejora del proceso de fabricación (es decir, bio-conservantes y variables de proceso alternativas); (iv) desarrollo y optimización de herramientas para la mejora de los sistemas de gestión de la calidad en las industrias de alimentos artesanales. 			

PROFESOR/ES	FIRMA	Nº ALUMNOS (MÁX 4).
Antonio Valero Díaz		3



Universidad de Córdoba



Facultad de Veterinaria

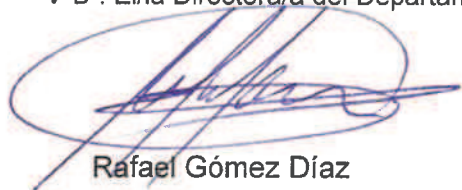
**FACULTAD DE VETERINARIA
TRABAJO DE FIN DE GRADO: DOCUMENTO 1-2**

CRITERIOS DE ADMISIÓN

Entrevista personal con el profesor


En Córdoba a 20 de octubre de 2020

VºBº. El/la Directora/a del Departamento



Rafael Gómez Díaz

Fdo: El/la Secretario/a del Departamento



Dolores Muñoz Cano

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