



SOLICITUD DE TRABAJOS FIN DE MASTER

CURSO: 2017/2018

NOMBRE Y APELLIDOS:

Trabajo de investigación en la UBU:

Profesores	Tesis de Máster	Nº alumnos/ línea	Orden de prioridad
Dra. Natividad Ortega Santamaría Dra. Sonia Ramos Gómez	Aplicación de herramientas de biología molecular en la trazabilidad alimentaria.	1	
Dra. M. Dolores Busto Núñez Dra. Olga Ruiz Pérez	Inmovilización de enzimas en reactores de membrana de aplicación en la industria alimentaria.	1	
M ^a Dolores Busto Núñez M ^a Concepción Pilar Izquierdo.	Enzimas de interés en la industria alimentaria. Caracterización bioquímica y estudio de su actividad y estabilidad en el procesado.	1	
Dra. Silvia Albillos García	Estudio del efecto del procesado sobre la inmunoreactividad de proteínas alergénicas de alimentos.	1	
Dra. Pilar Muñiz Rodríguez Dra. Dolores Rivero Pérez Dra. Mónica Cavia Saiz	Caracterización de compuestos bioactivos y efectos saludables.	2	
Dr. Victorino Diez Blanco Dra. M. Olga Ruiz Pérez	Depuración de aguas con aceites y grasas en biorreactores anaerobios de membrana.	1	
	Control del ensuciamiento en biorreactores anaerobios de membrana.	1	
Dra. M. Teresa Sanz Dra. Sagrario Beltrán Dr. Oscar Benito Román	Tecnologías de fluidos supercríticos aplicadas a procesos de la industria alimentaria: 1. Formulación de compuestos bioactivos. 2. Inactivación de enzimas. 3. Transformación de grasas y aceites. 4. Extracción y fraccionamiento. 5. Otros.	3	
Dra. M. Olga Ruiz Pérez Dra. M. Teresa Sanz	Tecnologías emergentes aplicadas a la preparación de ingredientes alimentarios funcionales.	1	
Dra. M. Isabel Escudero Barbero Dr. José Manuel Benito	Separación y recuperación de compuestos de interés alimentario mediante tecnologías con membranas: procesos híbridos y procesos convencionales.	1	
	Evaluación y control de parámetros de calidad en emulsiones y matrices líquidas.	1	



Máster “Seguridad y Biotecnología Alimentarias”
Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos

Profesores	Tesis de Máster	Nº alumnos/ línea	Orden de prioridad
Dr. Miguel A. Fernández Muiño Dra. M. Teresa Sancho Dra. Sandra Oses Gómez	Análisis y caracterización de alimentos de la colmena y productos elaborados con ellos.	1	
	Análisis y control de calidad de alimentos.	1	
Dra. Sara R. Alonso de la Torre Dra. M. del Mar Cavia Camarero Dra. Celia Carrillo Pérez	Evaluación del Estado Nutricional de Diferentes Grupos de Población.	1	
	Valoración del aporte de nutrientes y capacidad antioxidante de la dieta. Estudio de su efecto sobre la función celular.	1	
Dra. M. Luisa González SanJosé Dra. Miriam Ortega Heras Dra. Ana M. Diez Maté Dra. Beatriz Melero Gil Dra. Isabel Jaime Moreno Dra. Inmaculada Gómez Bastida	Productos bioactivos con aplicación en la industria alimentaria.	1	
	Evaluación de la vida útil y seguridad alimentaria de diversos alimentos.	2	
	Estudio de propiedades físico-químicas y sensoriales de los alimentos.	1	
Dr. David Rodríguez-Lázaro	Análisis de riesgos microbiológicos en alimentos listos para el consumo.	1	
	Aplicación de la genómica en el control de la seguridad alimentaria.	1	
	La resistencia a antibióticos en la cadena alimentaria.	2	

Trabajo Fin de Máster en Empresa:

BURGOS	FUERA DE BURGOS
Sugerencia:	Sugerencia:

La distribución de tutelados, tanto en líneas de investigación como en empresas, se realizará de forma uniforme entre todos los profesores del Máster. En caso de que haya varios candidatos para una misma oferta, la asignación se realizará en base a la afinidad del perfil del estudiante con la línea de investigación solicitada.

Para los trabajos fin de máster en empresa, se irán asignando alumnos a las empresas según vayan ofertando éstas las plazas y se distribuirán en base al perfil de los mismos, su afinidad con el puesto ofertado, entrevista personal o selección por parte de la empresa.