



## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN PARA TRABAJOS FIN DE MÁSTER

### **CURSO 2021/2022**

<b>Profesores</b>	<b>Tesis de Máster</b>	<b>Grupo de investigación</b>	<b>Nº alumnos/ línea</b>
Dra. Natividad Ortega Santamaría Dra. Sonia Ramos Gómez	Aplicación de herramientas de biología molecular en la trazabilidad alimentaria	BBT	1
Dra. M <sup>a</sup> Dolores Busto Núñez Dra. María Olga Ruiz Pérez	Inmovilización de enzimas en reactores de membrana de aplicación en la industria alimentaria	BBT y BIOIND	1
Dra. Silvia Albillos García	Estudio del efecto del procesado sobre la inmunoreactividad de proteínas alergénicas de alimentos	BBT	1
Dra. M <sup>a</sup> Dolores Busto Núñez Dra. Natividad Ortega Santamaría Dra. M <sup>a</sup> Concepción Pilar Izquierdo	Aplicación de enzimas en la industria alimentaria. Caracterización bioquímica y estudio de su actividad y estabilidad en el procesado	BBT	2
Dra. Pilar Muñiz Rodríguez Dra. Dolores Rivero Pérez Dra. Mónica Cavia Saiz	Estudio del efecto de compuestos bioactivos en la prevención de enfermedades cardiovasculares y cáncer	ALTESA	2
Dr. Victorino Diez Blanco Dr. Cipriano Ramos Rodríguez	Desarrollo de biorreactores de membrana para el tratamiento y valorización de aguas de la industria alimentaria	BIOIND	1
	Optimización en condiciones reales de la etapa de ultrafiltración de un biorreactor anaerobio de membranas		1
Dra. María Teresa Sanz Dr. Rodrigo Melgosa Gómez Dr. Óscar Benito Román Dr. Cherif Ibrahim Khalil Diop Dra. Sagrario Beltrán	Extracción y formulación de compuestos bioactivos de interés en las Industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética	BIOIND	1
	Obtención de hidrolizados proteicos a partir de subproductos de la industria agroalimentaria		1
	Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria, mediante tecnologías sostenibles		1
	Fraccionamiento de biomasa de segunda y tercera generación		1
Dr. José Manuel Benito Dra. M <sup>a</sup> Olga Ruiz Pérez	Separación y recuperación de compuestos de interés alimentario mediante tecnologías con membranas	BIOIND	2
Dr. Gonzalo Salazar Mardones	Fraccionamiento y concentración de extractos alimentarios conteniendo melanoidinas, para su aprovechamiento funcional	BIOIND	1



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

---

Profesores	Tesis de Máster	Grupo de investigación	Nº alumnos/ línea
Dr. Miguel A. Fernández Muiño Dra. M <sup>a</sup> Teresa Sancho Dra. Sandra M <sup>a</sup> Osés Gómez	Análisis y caracterización de alimentos de la colmena y productos elaborados con ellos	MIEL	1
	Análisis y control de calidad de alimentos		1
Dra. Sara R. Alonso de la Torre Dra. M <sup>a</sup> del Mar Cavia Camarero Dra. Celia Carrillo Pérez	Estudio de la relación entre nutrientes y salud: <ul style="list-style-type: none"><li>Evaluación del estado nutricional de diferentes colectivos</li><li>Valoración del aporte de nutrientes y capacidad antioxidante de la dieta. Estudio de su efecto sobre la función celular</li></ul>	NUTRICIÓN	2
Dra. M <sup>a</sup> Luisa González SanJosé Dra. Ana M <sup>a</sup> Díez Maté Dra. Beatriz Melero Gil Dra. Isabel Jaime Moreno Dra. Inmaculada Gómez Bastida Dr. Jordi Rovira Carballido	Productos bioactivos con aplicación en la industria alimentaria	ALTESA TECNOFOOD	2
	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 del riesgo asociado a la presencia del virus de la hepatitis E en la cadena alimentaria	OHM	1
	La resistencia a antibióticos en la cadena alimentaria		1
Dr. Gonzalo Sacristán Pérez-Minayo	Agrobiotecnología en el sector alimentario: meta-análisis de resultados en la calidad de uva mediante el empleo de bioproductos (bibliográfico)		1

Para conocer más sobre las líneas de investigación, entrar en el enlace <https://investigacion.ubu.es/grupos> donde se puede encontrar información de cada grupo de investigación.