

**PRESENTACIÓN PROYECTOS FIN DE MASTER
MASTER BIOTECNOLOGIA ALIMENTARIA 2017-2018**

TRIBUNAL 1

DIA: 20 DE JULIO 2018- 9,30 Horas

LUGAR: AULA 23-FACULTAD DE QUIMICA

ALUMNO	DIRECTOR/TUTOR	TITULO	HORA	Tribunal 1
Almudena Manso Sastre	Victor Ladero; Beatriz del Rio (IPLA-CSIC)	Producción heteróloga de una endolisina fágica como herramienta biotecnológica para el control de histamina en quesos	9.30-9.55	Rosario Rodicio (p), Clara Gonzalez de los Reyes (v), Jose Fernando Martin (s)
Lorena Rubio Hortigüela	Patricia Ruas Madiedo (IPLA-CSIC)	Desarrollo de un modelo in vitro para detectar el daño causado por rotavirus en líneas celulares intestinales humanas	9.55-10.20	Rosario Rodicio (p), Clara Gonzalez de los Reyes (v), Jose Fernando Martin (s)
Rafael Torres Fernandez de Soria	Yaisel Juan Borrell Pichs Laura Miralles López	Evaluación genética del éxito de repoblación en campañas de suplementación de poblaciones naturales erizos de mar	10.20-10.45	Rosario Rodicio (p), Clara Gonzalez de los Reyes (v), Jose Fernando Martin (s)
Silvia Saturio López	Silvia Arboleya ; Miguel Gueimonde (IPLA-CSIC)	Efecto de la profilaxis antimicrobiana intraparto sobre las poblaciones de bifidobacterias en niños nacidos a término	10.45-11.10	Rosario Rodicio (p), Clara Gonzalez de los Reyes (v), Jose Fernando Martin (s)
Javier Rodriguez Alvarez	Ana Belén Flórez ; Baltasar Mayo Pérez (IPLA-CSIC)	Análisis Transcripcional del cluster de biosíntesis de equol en Adlercreutzia equolifaciens DSM 19450	11.10-11.35	Rosario Rodicio (p), Clara Gonzalez de los Reyes (v), Jose Fernando Martin (s)

TRIBUNAL 2

DIA: 20 DE JULIO 2018- 9,30 Horas
LUGAR: AULA 12-FACULTAD DE QUIMICA

ALUMNO	DIRECTOR/TUTOR	TITULO	HORA	Tribunal 2
Samuel Gancedo Alonso	Adriana Laca Amanda Laca	Impactos ambientales derivados de la producción de vino de la DOP Cangas	9.30-9.55	Manuel Rendueles de la Vega (p), Begoña Sesma Sánchez (v) Maria Luisa Fernández Sánchez(s)
Paula Mateos Arlanzón	Adriana Laca Mario Diaz	Viabilidad y desarrollo de Staphylococcus en diferentes alimentos que contienen huevo	9.55-10.20	Manuel Rendueles de la Vega (p), Begoña Sesma Sánchez (v) Maria Luisa Fernández Sánchez(s)
Laura Losada Miñambres	Adriana Laca Amanda Laca	Hidrólisis de residuos de frutas mediante el empleo de Phanerochaete chrysosporium	10.20-10.45	Manuel Rendueles de la Vega (p), Begoña Sesma Sánchez (v) Maria Luisa Fernández Sánchez(s)
Adrian Posada Cobos	Marta Elena Diaz Garcia Rosana Badia Laiño	Vitaminas B1 y B12 en suplementos alimenticios: determinación espectroscópica empleando nanopartículas	10.45-11.10	Manuel Rendueles de la Vega (p), Begoña Sesma Sánchez (v) Maria Luisa Fernández Sánchez(s)
Marta Estarriaga Gamasa	Marta Elena Diaz Garcia Josefa Angela García Calzón	Insecticidas piretroides: determinación empleando nanomateriales	11.10-11.35	Manuel Rendueles de la Vega (p), Begoña Sesma Sánchez (v) Maria Luisa Fernández Sánchez(s)

TRIBUNAL 3

DIA: 20 DE JULIO 2018- 9,30 Horas
LUGAR: AULA 14-FACULTAD DE QUIMICA

ALUMNO	DIRECTOR/TUTOR	TITULO	HORA	Tribunal 3
Pau Camilleri Lledó	Manuel Rendueles	Elaboración de microparticulas con lactobionato de calcio. Uso en alimentos funcionales lácteos	9.30-9.55	Adriana Laca (p) Patricia Ruas (v) Sergio Collado Alonso(s)
Cristina Cano Alberca	Nuria Salazar Garzo/ Clara G. de los Reyes Gavilán (IPLA-CSIC)	Monitorización de la producción de gas por la microbiota intestinal a partir de prebióticos en población obesa y normopeso en un modelo in vitro	9.55-10.20	Adriana Laca (p) Patricia Ruas (v) Sergio Collado Alonso(s)
Noemi Rodriguez González	Rosario Rodicio Vanesa Garcia Menéndez (Universidad Santiago Compostela)	Identificación de factores de virulencia y resistencia en Salmonella enterica serotipo Enteritidis: Comparación de técnicas experimentales con análisis genómico “in silico”.	10.20-10.45	Adriana Laca (p) Patricia Ruas (v) Sergio Collado Alonso(s)
Andrea Diaz Luis	Ana Belén Coto M ^a Carmen Oliván (Serida)	Efecto del estrés al sacrificio en el proceso de conversión del músculo en carne: análisis de biomarcadores de estrés oxidativo y de los procesos de muerte celular y su relación con la aparición de carnes DFD (Dark, Firm, Dry)	10.45-11.10	Adriana Laca (p) Patricia Ruas (v) Sergio Collado Alonso(s)
Laura Gomez Barrio	Carlos Alvarez Garcia (Teagasc- Dublin)	Impacto del nivel de ácidos grasos saturados en la calidad de las hamburguesas de cordero envasadas en atmósferas modificadas	11.10-11.35	Adriana Laca (p) Patricia Ruas (v) Sergio Collado Alonso(s)