

COMISIÓN DE ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL DÍA 13 DE JUNIO DE 2019

TRABAJO FIN DE GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA	AUTOR	TUTOR/COTUTOR	PROFESORES SELECCIONADOS POR LA COMISIÓN ACADÉMICA	
	PROYECTO/TRABAJO	DEPARTAMENTO DEL PROYECTO/TRABAJO		
"Efectos fisiológicos (ensayo en Carpio del Tajo - Toledo) y espectrales (ensayo en Chozas de Canales - Toledo) de diferentes dosis de riego en olivar superintensivo (CV. Arbequina)."	D^a Gema Camacho Alonso	D ^a María Gómez del Campo G. Valcárcel D ^a Ana María Tarquis Alfonso Matemática Aplicada	D. Miguel Quemada Sáenz-Badillos Producción Agraria	Presidente
			D. Francisco Javier Caniego Monreal Matemática Aplicada	Vocal
			D. Carlos G. Hernández Díaz-Ambrona Producción Agraria	Secretario
	Trabajo	Producción Agraria	D ^a Ana Centeno Muñoz Producción Agraria	
			D. David Pérez López Producción Agraria	
			D. Miguel Ángel Martín Martín Matemática Aplicada	

COMISIÓN DE ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL DÍA 13 DE JUNIO DE 2019

TRABAJO FIN DE GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA	AUTOR	TUTOR/COTUTOR	PROFESORES SELECCIONADOS POR LA COMISIÓN ACADÉMICA	
	PROYECTO/TRABAJO	DEPARTAMENTO DEL PROYECTO/TRABAJO		
Almazara para la producción de 175 Tn de AOVE, 105 Tn de AOVE procedente de aceituna deshuesada y semillas de aceitunas envasadas, D.O Sierra de Segura en el municipio de La Puerta de Segura (Jaén)	D. Andrés García Doblas	D ^a María Isabel Mathioux Díaz	D. Arturo Serrano Bermejo Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	Presidente
			D ^a María Carmen González Chamorro Química y Tecnología de Alimentos	Vocal
			D. José María Díaz Puente Ingeniería Agroforestal	Secretario
	Proyecto	Química y Tecnología de Alimentos	D ^a María Jesús Callejo González Química y Tecnología de Alimentos	
			D. Silverio Alarcón Lorenzo Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	
			D. Adolfo Cazorla Montero Ingeniería Agroforestal	
Anteproyecto de bodega de vino tinto con D.O.Toro con una producción de 150.000 litros/año en el municipio de Toro (Zamora).	D^a Elsa Muñoz González	D. Felipe Palomero Rodríguez	D. Pedro Arias Martín Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	Presidente
			D. Antonio Dionisio Morata Barrado Química y Tecnología de Alimentos	Vocal
			D. José Luis Yagüe Blanco Ingeniería Agroforestal	Secretario
	Proyecto	Química y Tecnología de Alimentos	D ^a Virginia Díaz Barcos Química y Tecnología de Alimentos	
			D ^a Cristina López-Cózar Navarro Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	
			D ^a Julia Urquijo Reguera Ingeniería Agroforestal	

COMISIÓN DE ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL DÍA 13 DE JUNIO DE 2019

TRABAJO FIN DE GRADO EN TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	AUTOR	TUTOR/COTUTOR	PROFESORES SELECCIONADOS POR LA COMISIÓN ACADÉMICA	
	PROYECTO/TRABAJO	DEPARTAMENTO DEL PROYECTO/TRABAJO		
Creación de una industria con una producción diaria de 15.000 kg de galletas con aceite de argán.	D^a Beatriz Camarena Lozano	D ^a Sonia Benito Hernández	D ^a María Jesús Callejo González Química y Tecnología de Alimentos	Presidente
			D. Joaquín Fuentes-Pila Estrada Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	Vocal
			D. Javier Díaz Bayo Química y Tecnología de Alimentos	Secretario
	Trabajo	Economía Ag. Estad. y Gest. Empr.	D. Aurelio Villa Pérez Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	
			D ^a María Blanco Fonseca Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	
			D ^a María Carmen González Chamorro Química y Tecnología de Alimentos	
Estudio de una línea de elaboración de queso mozzarella ecológico a partir de leche de vaca y de búfala.	D. Matías Gaitán Moreno	D. Miguel Jurado García Posada	D ^a María Carmen González Chamorro Química y Tecnología de Alimentos	Presidente
			D ^a Eva Cristina Correa Hernando Química y Tecnología de Alimentos	Vocal
			D ^a Teresa Briz de Felipe Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	Secretario
	Trabajo	Química y Tecnología de Alimentos	D ^a María Jesús Callejo González Química y Tecnología de Alimentos	
			D. Fernando Calderón Fernández Química y Tecnología de Alimentos	
			D ^a Virrginia Díaz Barcos Química y Tecnología de Alimentos	

Análisis sensorial y cuantitativo de la adición de omega 3 en salsa de queso Cheddar.	D^a Sara González Mesa	D. Juan Mingot Marcilla/D. Víctor León Fernández	D ^a Carolina Chaya Romero Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas	Presidente
			D ^a María Teresa Domínguez de Juan Química y Tecnología de Alimentos	Vocal
			D. Miguel Jurado García Posada Química y Tecnología de Alimentos	Secretario
	Trabajo	Química y Tecnología de Alimentos	D. Javier Díaz Bayo Química y Tecnología de Alimentos	
			D ^a Iris Loira Calvar Química y Tecnología de Alimentos	
			D ^a Virginia Díaz Barcos Química y Tecnología de Alimentos	