

GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

CURSO 2025-2026

AUTOPROPUESTAS ACEPTADAS

APELLIDOS	NOMBRE	TÍTULO TFG	TUTOR/A
ACEITUNO OCHANDO	RUBÉN	ESTUDIO DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN TRADICIONAL EN LA PROVINCIA DE VALÈNCIA	JOSÉ MARÍA NÁCHER ESCRICHÉ
ARRIETA ARRIETA	CAMILA	SABORES DE LA MEMORIA: PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN LA CANAL DE NAVARRÉS	MARÍA TERESA OJEDA MATA
BAYOUT	AYA	ACEITE DE ARGÁN: IMPLICACIONES NUTRICIONALES Y TENDENCIAS GASTRONÓMICAS	FRANCISCO J. BARBA ORELLANA Y NOELIA PALLARÉS BARRACHINCA
CARRILLO CHAPARRO	PAULA	CALIDAD Y EXPERIENCIA DEL CLIENTE EN EVENTOS GASTRONÓMICOS: ANÁLISIS DEL CASO GASTRÓNOMA	NICOLÁS J. FORERO ROSILLO
CARTAGENA PÉREZ	JUAN	GASTRONOMIA 5.0: LA QUINTA GAMA COMO CLAVE DE LA COCINA DEL MAÑANA	CARLA SOLER QUILES
COB GARCÍA	LAURA	EFECHO DEL COCINADO/PROCESADO SOBRE LOS COMPUESTOS DE LAS PLANTAS	BEGOÑA RENAU MORATA
GONZÁLEZ ORTIZ	IGNACIO	FOOD PAIRING: ANÁLISIS CIENTÍFICO Y APLICACIÓN CREATIVA EN LA COMBINACIÓN DE SABORES	FRANCISCO HIGÓN TAMARIT

GRACENEÀ PASTOR	AINARA	ANÁLISIS DE LOS DETERMINANTES CLAVE EN LA TOMA DE DECISIONES ALIMENTARIAS DEL CONSUMIDOR	MARÍA LLOMPART GÁLVEZ
HUET CLEMENTE	SHANIA	VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS PROCEDENTES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA: USO DE CÁSCARAS DE FRUTAS EN LA PRODUCCIÓN DE BIOPLÁSTICOS	FRANCISCO J. BARBA ORELLANA
IGLESIAS ROSADO	CARLOS	PLAN DE NEGOCIO DE UN RESTAURANTE GASTRONÓMICO	NICOLÁS J. FORERO ROSILLO
LÓPEZ ALBERT	SANDRA	MICROPLÁSTICOS EN ALIMENTOS	MÓNICA FERNÁNDEZ FRANZÓN
MARTÍNEZ FURRIOL	ALICIA	PREVALENCIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	BEGOÑA PINEDA MERLO
MARTÍNEZ SAN MARTÍN	CLARA	RELACIÓN ENTRE DIETA, MICROBIOTA INTESTINAL Y TRASTORNOS DEPRESIVOS	MARÍA LLOMPART GÁLVEZ
MORENO FERRER	PABLO	FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN Y SU POTENCIAL APLICACIÓN EN GASTRONOMÍA	FRANCISCO J. BARBA ORELLANA
PUIG NAVARRO	RAÚL	VINOS SUBMARINOS - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ENVEJECIMIENTO SUBACUÁTICO	FRANCISCO HIGÓN TAMARIT
QUILES FUERTES	ALEJANDRO	AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE LAS LEVADURAS DEL TRIGO	PEDRO V. MARTÍNEZ CULEBRAS
RUIZ LÓPEZ	VICENTE	EL TORTILLÓN: DISEÑO Y VIABILIDAD DE UN MODELO DE NEGOCIO GASTRONÓMICO ESPECIALIZADO EN TORTILLA DE PATATAS	NICOLÁS J. FORERO ROSILLO
VINADER QUESADA	CLAUDIA	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: FUNDAMENTOS FISIOLÓGICOS Y SU PERCEPCIÓN EN LA RESTAURACIÓN	BEGOÑA PINEDA MERLO