

TEMAS DEL TFG EN EL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

Curso 2023-2024

| PROFESORADO | EMAIL | TEMA/TÍTULO PARA EL TEMA DE TFG | NÚMERO MÁXIMO DE ALUMNOS QUE PODRÁ TUTORIZAR EL PROFESORADO |
|-------------------------------|--|---|---|
| Antonio Cilla Tatay | antonio.cilla@uv.es | <i>Comparativa nutricional de quesos veganos frente a quesos convencionales en España</i> | 1 |
| María Gálvez Llompart | María.galvez@uv.es | <i>Gestión de Alérgenos en la Restauración: Situación Actual y Desafíos Futuros</i> | 1 |
| Cristina Juan García | Cristina.juan@uv.es | <i>Interacción nutricional aditivos y biocompuestos^a</i> | 1 |
| Cristina Juan García | Cristina.juan@uv.es | <i>Incorporación de edulcorantes en preparados alimenticios^a</i> | 1 |
| Elena Madrid Máñez | Elena.madrid@uv.es | <i>Diseño y valoración nutricional de menús de temporada para restaurantes de Dieta Mediterránea</i> | 1 |
| Elena Madrid Máñez | Elena.madrid@uv.es | <i>Productos españoles con DOP o IGP</i> | 1 |
| Noelia Pallarés Barrachina | noelia.pallares@uv.es | <i>Efecto de Tecnologías innovadoras de procesado de los alimentos en la bioaccesibilidad de nutrientes y compuestos bioactivos^b</i> | 1 |
| Noelia Pallarés Barrachina | noelia.pallares@uv.es | <i>Aplicación de técnicas innovadoras para la reducción de contaminantes en los alimentos^b</i> | 1 |
| Francisco José Barba Orellana | Francisco.barba@uv.es | <i>Extracción de nutrientes y compuestos bioactivos mediante tecnologías innovadoras^a</i> | 1 |
| Francisco José Barba Orellana | Francisco.barba@uv.es | <i>Valorización de subproductos procedentes de la industria agroalimentaria^a</i> | 1 |
| Francisco José Barba Orellana | francisco.barba@uv.es | <i>Alimentos fermentados^a</i> | 1 |
| Yolanda Picó | Yolanda.Pico@uv.es | <i>Contaminantes formados en el cocinado de los alimentos</i> | 1 |
| Manuel Lozano Relaño | manuel.lozano@uv.es | <i>Limitaciones dietéticas en personas con discapacidad^a</i> | 1 |

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|
| Manuel Lozano Relaño | manuel.lozano@uv.es | <i>Dieta orientada a embarazadas libre de sustancias que afectan al desarrollo fetal ^a</i> | 1 |
| Nuria Jiménez Hernández | Nuria.jimenez@uv.es | <i>Efecto de la dieta sobre la microbiota intestinal y su efecto en la salud femenina ^a</i> | 2 |
| Nuria Jiménez Hernández | Nuria.jimenez@uv.es | <i>Papel de la dieta mediterránea en el envejecimiento saludable ^a</i> | 2 |
| Màrius Fuentes Ferrer | Mario.V.Fuentes@uv.es | <i>Helmints de transmissió alimentària en carns i productes carnis ^a</i> | 1 |
| Begoña Renau Morata | begonya.renau@uv.es | <i>Glucosinolatos en brotes de Brassica: cuantificación y cualidades</i> | 1 |
| Begoña Renau Morata | begonya.renau@uv.es | <i>Metabolismo secundario de plantas y gastronomía</i> | 1 |
| Mercè Gomar Alba | Merce.Gomar@uv.es | <i>Papel de la fructosa en el desarrollo de enfermedades derivadas del consumo excesivo de azúcar ^a</i> | 1 |
| M ^a Teresa Albelda Gimeno | Teresa.albelda@uv.es | <i>Formación de acrilamida durante el cocinado de alimentos ^a</i> | 1 |
| M ^a Teresa Albelda Gimeno | Teresa.albelda@uv.es | <i>Determinación de acrilamida en patatas fritas mediante espectroscopia de fluorescencia ^b</i> | 1 |
| Francisco Higón Tamarit | higonf@uv.es | <i>Enoturismo: El vino como elemento central del desarrollo local ^a</i> | 1 |
| Francisco Higón Tamarit | higonf@uv.es | <i>Vinos ecológicos, vinos biodinámicos y vinos naturales: aproximaciones sostenibles a la industria del vino</i> | 1 |
| José M. Nácher Escriche | jose.m.nacher@uv.es | <i>Cuestiones de Gastronomía como Cultura y Arte ^b Políticas Públicas en Gastronomía ^b</i> | 1 |
| Ines Kuster Boluda | ines.kuster@uv.es | <i>A determinar</i> | 1 |
| Aina Reynés Linares | Aina.Reynes@uv.es | <i>Idioma francés y gastronomía</i> | 1 |

NOTAS CARÁCTER DEL TFG:

^a Bibliográfico

^b Bibliográfico/Experimental