

TEMAS DEL TFG EN EL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

Curso 2024-2025

PROFESORADO	EMAIL	TEMA/TÍTULO PARA EL TEMA DE TFG	Nº MÁXIMO DE ALUMNOS A TUTORIZAR POR EL PROFESOR/A
Inés Kuster	Ines.kuster@uv.es	Diseño de un plan de marketing para un producto alimentario o un establecimiento de alimentación Aplicación de estrategias de marketing en el sector de alimentación Análisis sensorial de alimentos Aplicación del neuromarketing Aplicación de la IA Alimentación sostenible: análisis del consumidor A concretar con el estudiante	1
José Vicente Ros	J.Vicente.Ros@uv.es	Inteligencia artificial para el análisis de artículos científicos y patentes sobre gastronomía	1
Luis Roca y Óscar Andreu	luis.roca@uv.es oscar.andreu@uv.es	Agricultura sostenible en el marco de los ODS (Bibliográfico)	1
Luis Roca y Óscar Andreu	luis.roca@uv.es oscar.andreu@uv.es	La influencia del suelo en la producción y calidad del vino (Bibliográfico)	1
Mónica Fernández	Monica.fernandez@uv.es	Gestión de alérgenos en el entorno culinario	1
Màrius V. Fuentes	Mario.V.Fuentes@uv.es	Legislación y prevención a nivel culinario de la anisakidosis	1
Begoña Pineda	Begona.Pineda@uv.es	Alergias e intolerancias alimentarias Efectos de la creatina sobre las enfermedades mentales y cerebrales	1
Begoña Renau	begonya.renau@uv.es	Efecto del procesado/cocinado sobre los compuestos de las plantas	1

Maite Ojeda-Mata	maria.t.ojeda@uv.es	Esencialismos gastronómicos	1
Antonio Cilla	antonio.cilla@uv.es	Alimentos con sello vegano/vegetariano y presencia de declaraciones nutricionales y/o saludables en el mercado español ^b	1
Elena Madrid	Elena.madrid@uv.es	<i>Diseño y valoración nutricional de menús de temporada para restaurantes de Dieta Mediterránea</i>	1
Elena Madrid	Elena.madrid@uv.es	Productos españoles con DOP o IGP	1
Francesc Higón	Francesc.Higon@uv.es	Estilos de vino Vino y gastronomía Enoturismo	1
Francisco J. Barba Orellana	francisco.barba@uv.es	Extracción de nutrientes y compuestos bioactivos mediante tecnologías innovadoras (Bibliográfico/Experimental)	1
Francisco J. Barba Orellana	francisco.barba@uv.es	Valorización de subproductos procedentes de la industria agroalimentaria (Bibliográfico/Experimental)	1
Francisco J. Barba Orellana	francisco.barba@uv.es	Alimentos fermentados (Bibliográfico/Experimental)	1
Nuria Jiménez	Nuria.jimenez@uv.es	Papel de la dieta mediterránea en la salud femenina (Bibliográfico)	1
Nuria Jiménez	Nuria.jimenez@uv.es	Efecto de alimentos fermentados sobre la microbiota intestinal (Bibliográfico)	1
Pedro V. Martínez	pedro.martinez@uv.es	Desarrollo de un producto fermentado tipo yogur con una base de trigo	1
Pedro V. Martínez	pedro.martinez@uv.es	Desarrollo de un producto fermentado tipo queso con una base de trigo	1
Patricia Roig Montoya	patricia.roig@uv.es	Nuevas estrategias para combatir el biofilm en la industria alimentaria	1
Patricia Roig Montoya	patricia.roig@uv.es	Aplicación de impresoras 3d en el sector alimentario	1
Patricia Roig Montoya	patricia.roig@uv.es	Nuevas tecnologías para la extracción de compuestos bioactivos de los alimentos	1
José María Nácher	Jose.M.Nacher@uv.es	Análisis Sectorial, Posicionamiento Estratégico y Control de Calidad en Gastronomía	1