

TEMAS DEL TFG EN EL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

Curso 2025-2026

NPA ESTUDIANTE	PROFESORADO	EMAIL	TEMA/TÍTULO PARA EL TEMA DE TFG
HC89263	JOSE V. ROS LIS	j.vicente.ros@uv.es	AVANCES TECNOLÓGICOS EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS (EXPERIMENTAL O BIBLIOGRÁFICO)
DA08043	MÀRIUS V. FUENTES I FERRER	mario.v.fuentes@uv.es	LEGISLACIÓN Y PREVENCIÓN A NIVEL CULINARIO DE LA ANISAKIDOSIS (BIBLIOGRÁFICO)
OC07814 BI51601	JOSÉ NÁCHER ESCRICHE	jose.m.nacher@uv.es	ANÁLISIS ECONÓMICO DE ACTIVIDADES Y SECTORES EN GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TERRITORIAL
MB62412	CARMEN JUAN RODRÍGUEZ	carmen.juan@uv.es	LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y SU ETIQUETADO: INNOVACIONES A UN SISTEMA OBSOLETO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL CÓDIGO PENAL REGULACIÓN DE LAS CONDICIONES LABORALES EN LA HOSTELERÍA, INCLUYENDO CONTRATOS, HORARIOS Y SALARIOS NEGOCIACIÓN DE CONVENIOS COLECTIVOS Y LA GESTIÓN DE CONFLICTOS LABORALES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO
UA11660	SUSANA RIBES LLOP	susana.ribes@uv.es	DIETA MEDITERRÁNEA Y SOSTENIBILIDAD
BB89257	ELENA MADRID MÁÑEZ	elena.madrid@uv.es	SHOWCOOKING COMPUESTOS BENEFICIOS DE LOS ALIMENTOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA DISEÑO Y VALORACIÓN DE MENÚS DE TEMPORADA PARA RESTAURANTES DE DIETA MEDITERRÁNEA
ST10722	MARÍA GÁLVEZ LLOMPART	maria.galvez@uv.es	COMPUESTOS BENEFICIOSOS DE LOS ALIMENTOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA
VD91725	MARÍA FLORES TORNERO	maria.flores.tornero@gmail.com	RECURSOS VEGETALES EMPLEADOS EN COCTELERÍA
OY09950	INES KÜSTER BOLUDA	ines.kuster@uv.es	MARKETING RELACIONADO CON LAS CC GASTRONÓMICAS. EJEMPLOS: 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
EF09604	BEGOÑA PINEDA MERLO	begona.pineda@uv.es	EFFECTOS FISIOLÓGICOS DE LAS DIETAS ANTIINFLAMATORIAS Y SU APLICACIÓN CULINARIA
DE09555	FRANCISCO HIGÓN TAMARIT	higonf@uv.es	TEMÁTICA VARIADA SOBRE EL MUNDO DEL VINO, ENOLOGÍA, SUMILLERÍA, COCTELERÍA, DESTILADOS
LO09587	SERGIO RODRÍGUEZ PÉREZ	ropeser@uv.es	PROPUESTAS DE MODELOS DE NEGOCIO GASTRONÓMICO SOSTENIBLES
OY09782	SERGIO RODRÍGUEZ PÉREZ	ropeser@uv.es	PROPUESTAS DE MODELOS DE NEGOCIO GASTRONÓMICO INNOVADORES
NC60877	NURIA GARCÍA SERRA	nuria.garcia-serra@uv.es	EMPLEABILIDAD EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS ATRACCIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTO. CAPTACIÓN, EMPLOYER BRAND O LA IMPORTANCIA DE MARCA EMPLEADORA, ANÁLISIS DE PUESTO Y PROCESOS DE SELECCIÓN. SOCIALIZACIÓN EN LA EMPRESA O ONBOARDING PSICOLOGÍA DE TRABAJO: MOTIVACIÓN, RIESGOS PSICOSOCIALES EN EL TRABAJO (ESTRÉS, BURNOUT, MOBBING)
EF09676	CARLA M. SOLER QUILES	carla.soler@uv.es	SELLOS DE CALIDAD EN GASTRONOMÍA
VD90333	EMILIA FERRER GARCÍA	emilia.ferrer@uv.es	ALÉRGICOS EN RESTAURACIÓN
	CARLA M. SOLER QUILES - JOSÉ MIGUEL SORIANO DEL CASTILLO	carla.soler@uv.es jose.soriano@uv.es	ÓMICAS EN GASTRONOMÍA
JF91545	JOSÉ MIGUEL SORIANO DEL CASTILLO	jose.soriano@uv.es	PELIGROS FÍSICOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA
ST09618	JOSÉ MIGUEL SORIANO DEL CASTILLO	jose.soriano@uv.es	TEMÁTICA VARIADA SOBRE EL MUNDO DEL VINO, ENOLOGÍA, SUMILLERÍA, COCTELERÍA, DESTILADOS

ST11922	ALESSANDRA FRANCESCA CIMBALO	alessandra.cimbalo@uv.es	LA MILPA COMO SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE: ANÁLISIS GASTRONÓMICO, NUTRICIONAL, ECONÓMICO Y CULTURAL DE LA COCINA MEXICANA COMO PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD
---------	---------------------------------	--	---