

**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	<a href="mailto:j.vicente.ros@uv.es">j.vicente.ros@uv.es</a>	AVANCES TECNOLÓGICOS EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS (EXPERIMENTAL O BIBLIOGRÁFICO)
DA08043	MÀRIUS V. FUENTES I FERRER	<a href="mailto:mario.v.fuentes@uv.es">mario.v.fuentes@uv.es</a>	LEGISLACIÓN Y PREVENCIÓN A NIVEL CULINARIO DE LA ANISAKIDOSIS (BIBLIOGRÁFICO)
OC07814 BI51601	JOSÉ NÁCHER ESCRICHÉ	<a href="mailto:jose.m.nacher@uv.es">jose.m.nacher@uv.es</a>	ANÁLISIS ECONÓMICO DE ACTIVIDADES Y SECTORES EN GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TERRITORIAL
MB62412	CARMEN JUAN RODRÍGUEZ	<a href="mailto:carmen.juan@uv.es">carmen.juan@uv.es</a>	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	<a href="mailto:susana.ribes@uv.es">susana.ribes@uv.es</a>	DIETA MEDITERRÁNEA Y SOSTENIBILIDAD
BB89257	ELENA MADRID MÁÑEZ	<a href="mailto:elena.madrid@uv.es">elena.madrid@uv.es</a>	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	<a href="mailto:maria.galvez@uv.es">maria.galvez@uv.es</a>	COMPUESTOS BENEFICIOSOS DE LOS ALIMENTOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA
VD91725	MARÍA FLORES TORNERO	<a href="mailto:maria.flores.tornero@gmail.com">maria.flores.tornero@gmail.com</a>	RECURSOS VEGETALES EMPLEADOS EN COCTELERÍA
OY09950	INES KÜSTER BOLUDA	<a href="mailto:ines.kuster@uv.es">ines.kuster@uv.es</a>	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	<a href="mailto:begona.pineda@uv.es">begona.pineda@uv.es</a>	EFEKTOS FISIOLÓGICOS DE LAS DIETAS ANTIINFLAMATORIAS Y SU APLICACIÓN CULINARIA
DE09555	FRANCISCO HIGÓN TAMARIT	<a href="mailto:higonf@uv.es">higonf@uv.es</a>	TEMÁTICA VARIADA SOBRE EL MUNDO DEL VINO, ENOLOGÍA, SUMILLERÍA, COCTELERÍA, DESTILADOS
LO09587	SERGIO RODRÍGUEZ PÉREZ	<a href="mailto:ropeser@uv.es">ropeser@uv.es</a>	PROPUESTAS DE MODELOS DE NEGOCIO GASTRONÓMICO SOSTENIBLES
OY09782	SERGIO RODRÍGUEZ PÉREZ	<a href="mailto:ropeser@uv.es">ropeser@uv.es</a>	PROPUESTAS DE MODELOS DE NEGOCIO GASTRONÓMICO INNOVADORES
NC60877	NURIA GARCÍA SERRA	<a href="mailto:nuria.garcia-serra@uv.es">nuria.garcia-serra@uv.es</a>	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	<a href="mailto:carla.soler@uv.es">carla.soler@uv.es</a>	SELLOS DE CALIDAD EN GASTRONOMÍA
VD90333	EMILIA FERRER GARCÍA	<a href="mailto:emilia.ferrer@uv.es">emilia.ferrer@uv.es</a>	ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN
	CARLA M. SOLER QUILES - JOSÉ MIGUEL SORIANO DEL CASTILLO	<a href="mailto:carla.soler@uv.es">carla.soler@uv.es</a> <a href="mailto:jose.soriano@uv.es">jose.soriano@uv.es</a>	ÓMICAS EN GASTRONOMÍA
JF91545	JOSÉ MIGUEL SORIANO DEL CASTILLO	<a href="mailto:jose.soriano@uv.es">jose.soriano@uv.es</a>	PELIGROS FÍSICOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA
ST09618	JOSÉ MIGUEL SORIANO DEL CASTILLO	<a href="mailto:jose.soriano@uv.es">jose.soriano@uv.es</a>	TEMÁTICA VARIADA SOBRE EL MUNDO DEL VINO, ENOLOGÍA, SUMILLERÍA, COCTELERÍA, DESTILADOS

ST11922	ALESSANDRA FRANCESCA CIMBALO	<a href="mailto:alessandra.cimbalo@uv.es">alessandra.cimbalo@uv.es</a>	LA MILPA COMO SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE: ANÁLISIS GASTRONÓMICO, NUTRICIONAL, ECONÓMICO Y CULTURAL DE LA COCINA MEXICANA COMO PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD
---------	---------------------------------	------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------