

OFERTA 2020-2021 TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

nº	DEPARTAMENTO	ÀREA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	CARÀCTER	HORARIO
1	Anàlisi matemàtica	Anàlisi matemàtica	Modelos matemáticos de la microbiología predictiva en la industria alimentaria	David Ariza Ruiz	Bibliográfico	
2	Sociología y Antropología Social	Antropología Social	Percepción de la inocuidad de los alimentos y de los riesgos alimentarios en las personas mayores	Yaiza Pérez Alonso	Bibliográfico y/o experimental	
3	Sociología y Antropología Social	Antropología Social	Percepción social de un alimento-producto y usos de los mismos según perfiles poblacionales,	Yaiza Pérez Alonso	Bibliográfico y/o Experimental	
4	Bioquímica i Biologia Molecular	Bioquímica	A acordar per l'alumnat	Luis Martínez Gil	Bibliográfico	
5	Bioquímica i Biologia Molecular	Bioquímica	A acordar per l'alumnat	Luis Martínez Gil	Bibliográfico	
6	Biología Vegetal	Edafología y Química Agrícola	Diferencia en la composición de ácidos grasos entre variedades de girasol. Métodos de extracción	Jorge Batlle Sales	Bibliográfico	1er semestre, mañanas
7	Biología Vegetal	Edafología y Química Agrícola	La condicionalidad en la política agrària comunitària (PAC)	Vicente Pons Martí	Bibliográfico	2º semestre, tardes
8	Biología Vegetal	Edafología y Química Agrícola	Influencia de las características del suelo en la producción y propiedades organolépticas de la uva y	Luis Roca Pérez /Rafael Boluda Hernández	Bibliográfico	2º semestre tarde
9	Biología Vegetal	Edafología y Química Agrícola	Comparación de la calidad de frutas y verduras obtenidos mediante cultivo convencional y	Luis Roca Pérez /Rafael Boluda Hernández	Bibliográfico	2º semestre, mañanas
10	Dirección de empresas	Edafología y Química Agrícola	Sistemas de calidad en la industria alimentaria: estudio de caso	Manuel Méndez Martínez	Bibliográfico	
11	Filosofía	Filosofía Moral	Ética de la investigación en alimentación	Enrique Herreras Maldonado	Bibliográfico	
12	Física de la Tierra y Termodinámica	Física	Enfoque Sostenible de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos Ecológicos	Ernesto López Baeza	Bibliográfico	2º semestre

13	Física de la Tierra y Termodinámica	Física	Seguimiento de la Fenología del Cultivo de la Vid Mediante Teledetección. Utilización de Parámetros	Ernesto López Baeza / Erika Albero Peralta	Experimental	2º semestre
14	Fisiología	Fisiología	Terapia nutricional para aumentar la calidad de vida y reducir la fragilidad asociada al envejecimiento	Salvador Mena Mollá	Bibliográfico	
15	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Vesículas extracelulares y salud	Carmen Calvo / cotutorizado con Elena Casteller y Mari Carmen	Bibliográfico	
16	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	La enfermedad Celiaca	Juan Bautista del Amo Marco	Bibliográfico	
17	Historia de la Ciencia y Documentación	Historia de la Ciencia / Biblioteconomía y	Análisis de la producción internacional en las revistas de la categoría Food Science & Technology	Máxima Bolaños Pizarro	Bibliográfico	
18	Historia de la Ciencia y Documentación	Historia de la Ciencia / Biblioteconomía y	El control de la qualitat del vi/oli a finals del segle XIX i principis del XX	Carmel Ferragud Domingo	Bibliográfico	
19	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Valorización química de bioplásticos mediante disolventes avanzados	José Badia / Amparo Cháfer	Bibliográfico	
20	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Técnicas para el control de la hidrofiliidad de envases	José Badia / Rita Sánchez	Bibliográfico	
21	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Estudio de la variación de una propiedad (densidad) con la temperatura en diferentes alimentos	Vicen González / Pau San Valero	Bibliográfico	
22	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Medicina Preventiva y Salud Pública	Papel de los antioxidantes en la depresión durante el embarazo y postparto	Maria Morales Suárez-Varela	Bibliográfico	
23	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Medicina Preventiva y Salud Pública	Efectos de la dieta cetogénica en la salud	Rocío Barragán Arnal	Bibliográfico	1er semestre
24	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Medicina Preventiva y Salud Pública	Estudio del consumo de alimentos procesados y ultra procesados en población adulta mediterránea	Ignacio Manuel Giménez Alba / Dolores Corella	Experimental	Horario de tarde
25	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Medicina Preventiva y Salud Pública	¿Son los edulcorantes más sanos que el azúcar? Evidencias actuales sobre la ingesta de estos	Ignacio Manuel Giménez Alba / Dolores Corella	Bibliográfico	Horario de tarde
26	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación,	Medicina Preventiva i Salut Pública	Posible impacto de la microbiota en enfermedades neurodegenerativas	Andrea Álvarez-Sala Martín	Bibliográfico	

27	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Medicina Preventiva y Salud Pública	Influencia de la composición del microbioma intestinal en enfermos de Crohn	Juan Fco. Martínez Blanch	Bibliográfico	
28	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Nutrición y Bromatología	Papel protector de antioxidantes naturales frente a micotoxinas	Laura Escrivá Llorens	Bibliográfico	
29	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Nutrición y Bromatología	Análisis de patulina en productos de la manzana	Jordi Mañes Vinuesa	Bibliográfico	A convenir
30	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Nutrición y Bromatología	Presencia de ácido cianhídrico en los alimentos. Riesgos para la salud. Métodos de análisis.	Carmen Igualada Cañas	Bibliográfico	
31	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Nutrición y Bromatología	Efecto protector de compuestos bioactivos en alimentos frente a micotoxinas	Cristina Juan García	Bibliografico /experimental	A convenir
32	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Nutrición y Bromatología	Avaluació de la protecció cel·lular amb antioxidants alimentaris contra el dany per exposició a	Lara Manyes Font	Experimental	2on semestre
33	Química Inorgánica	Química Inorgánica	Nanomateriales y alimentos	José Vicente Ros Lis	Bibliografico /experimental	
34	Química Inorgánica	Química Inorgánica	Uso de polímeros de coordinación porosos para la captura de contaminantes orgánicos de la industria	Emilio Pardo Marín	Experimental	
35	Química Orgánica	Química Orgánica	Café, ¿con azúcar, stevia o sacarina?	Ana Carmen Cuñat Romero	Bibliográfico	
36	Química Orgánica	Química Orgánica	Sostenibilidad del suministro de alimentos, estrategias.	Ana Carmen Cuñat Romero	Bibliográfico	
37	Química Orgánica	Química Orgánica	Síntesis de sistemas coloidales de oro con posible actividad para detección de drogas en disoluciones	Julia Pérez Prieto / M ^a Elena Zaballos García	Bibliográfico	
38	Química Orgánica	Química Orgánica	Estudio de residuos de plaguicidas en los alimentos	Amparo Asensio Martínez	Bibliográfico	
39	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Tecnología de Alimentos	Estudio de la digestibilidad del almidón en presencia de otros ingredientes	Cristina Molina, José Vicente Gil	Experimental	2º semestre, mañanas
40	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina	Tecnología de Alimentos	Estrategias para mejorar la funcionalidad tecnológica de proteínas vegetales	Cristina Molina, Pedro V. Martínez	Experimental	2º semestre, mañanas
41	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Tecnología de Alimentos	Levaduras alterantes en alimentos y estrategias de control	Mónica Gandía	Bibliográfico	

42	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Tecnología de Alimentos	Nuevos alimentos adaptados a las necesidades del adulto mayor	Laura Laguna, Amparo Tárrega, Amparo Gamero	Experimental	Mañanas
43	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Toxicología	Riesgos asociados a la exposición de metales a través de alimentos de origen marino	María José Ruiz	Bibliográfico	
44	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias	Toxicología	Evaluación de la determinación de acrilamida en orina como biomarcador de exposición dietética	Houda Berrada	Bibliográfico	