

AUTO-TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (ACEPTADOS) curso 2021-22

NPA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	ÁREA	CARÁCTER
EM07948	Estudio in vitro del efecto de ingredientes funcionales frente a la exposición de micotoxinas	Manyes i Font, Lra	Nutrición y Bromatología	Experimental
EM08212	Análisis de compuestos bioactivos de ingredientes conservantes naturales	Escrivá Llorens, Laura	Nutrición y Bromatología	Experimental
MB08148	Fermentación de sueros lácteos como alternativa a los conservantes de síntesis en la formulación de alimentos	Meca, Giuseppe / Quiles Beses, Juan Manuel	Nutrición y Bromatología	Experimental
XC07943	Uso de subproductos de la industria alimentaria para alargar la vida útil de quesos	Quiles Beses, Juan Manuel	Nutrición y Bromatología	Experimental
MB07932	Potencial bioestimulante de subproductos alimentarios fermentados	Meca, Giuseppe / Quiles Beses, Juan Manuel	Nutrición y Bromatología	Experimental
VD08037	Utilización de bacterias ácido lácticas para reducir la contaminación microbiológica en embutidos	Meca, Giuseppe / Quiles Beses, Juan Manuel	Nutrición y Bromatología	Experimental
JF08217	Composición e ingredientes de productos alimenticios dirigidos al avituallamiento deportivo	Blesa Jarque, Jesús	Nutrición y Bromatología	Bibliográfico
UA72860	Sustitución de las proteínas de origen animal por las de origen vegetal y la opinión del consumidor	Barberá Saez, Reyes / García Llatas, Guadalupe	Nutrición y Bromatología	Bibliográfico
IL72848	Carne de laboratorio: producción y opinión del consumidor	Barberá Saez, Reyes / García Llatas, Guadalupe	Nutrición y Bromatología	Bibliográfico
IE08168	Adhesión a la dieta mediterránea y efectos en la salud	Escrivá Llorens, Laura	Nutrición y Bromatología	Experimental
RB72569	Extracción de antioxidantes a partir e subproductos de bebidas de vegetales mediante pulsos eléctricos y fluidos supercríticos	Barba Orellana, Francisco José	Nutrición y Bromatología	Experimental
SJ07722	Extracción y análisis de compuestos bioactivos de residuos alimentarios	Quiles Beses, Juan Manuel	Nutrición y Bromatología	Experimental
GM72846	Epidemiología de los cestodos parásitos propios de productos piscícolas	Sáez Durán, Sandra	Parasitología	Bibliográfico
FL72581	Risc potencial d'anisakidosi humana per consum de peix de venda als mercats d'abast de la comarca de la Plana Baixa.	Sáez Durán, Sandra / Fuentes i Ferrer, Màrius	Parasitología	Experimental
MJ72852	El cáñamo como nuevo alimento	Gamero Lluna, Amparo	Tecnología de Alimentos	Bibliográfico

DP73107	Análisis de aromas cárnicos de interés en la industria alimentaria par	Gamero Lluna, Amparo / Flores Llovera, Mónica	Tecnología de Alimentos	Experimental (IATA)
XB72575	Miel: caracterísitica, alteraciones y efectos biológicos	Gamero Lluna, Amparo	Tecnología de Alimentos	Bibliográfico
DP72867	Estudio de los aromas producidos por levauras Debaryomyces hansenii de interés para la indusrica alimentaria.	Gamero Lluna, Amparo / Benlloch Trinidad, Carmela	Tecnología de Alimentos	
PJ72423	Aplicación de la microscopía y análisis de imagen a distintos productos con base de almidón	Garzón Lloría, Raquel / Santamaría Arnal, María	Tecnología de Alimentos	Experimental (IATA)
CO08210	Efecto combinado del tratamiento térmico y extracto de uva sobre la inactivación de Bacillus cereus en arroz	Rodigo Aliaga, M ^a Dolores / Rico Vidal, Hortensia	Tecnología de Alimentos / Microbiología	Experimental (IATA)
SA72426	Determinación de contaminantes en pseudocereales	Tolosa Chelós, Josefa	Toxicología	Experimental
MJ71436	El papel de la microbiota en la ansiedad. Aspectos nutricionales	Álvarez-Sala Martín, Andrea	Medicina Preventiva	Bibliográfico

REPETIDORES CONFIRMAN MISMO TFG CURSO ANTERIOR

NPA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	ÁREA	CARÁCTER
AO53424	Evaluación de la determinación de acrilamida en orina como biomarcador de exposición dietética	Houda Berrada	Toxicología	Bibliográfico
NI38941	Influencia de las características del suelo en la producción y propiedades organolépticas de la uva y del vino	Luis Roca Pérez /Rafael Boluda Hernández	Edafología y Química Agrícola	Bibliográfico
RB52505	Producción, consumo y composición de los nuevos superalimentos; estado del arte	Raquel Garzón Lloria / María Ruíz Martínez	Tecnología de Alimentos	Experimental
TN34171	La Enfermedad Celíaca	del Amo Marco, Juan Bta.	Fisiología Vegetal	Bibliográfico
DP72579	Antioxidantes presentes en los alimentos y efectos en el organismo	Guadalupe García Llatas	Nutrición y Bromatología	Bibliográfico
TN47491	Transmissió alimentària de paràsits - anisakidosi	Fuentes i Ferrer, Marius Vicent	Parasitología	Experimental
VK64605	Ética de la investigación en alimentación	Enrique Herreras Maldonado	Filosofía Moral	Bibliográfico
QQ08224	Compuestos aromáticos de la fermentación del cacao, microorganismos implicados y aplicaciones en la industria de	Amparo Gamero Lluna	Tecnología de Alimentos	Bibliográfico

JB23937	Utilidad de las algas	Calvo Ochoa, M ^a Carmen	Fisiología Vegetal	Bibliográfico
MJ72900	Análisis del fonio y su posible cultivo en España, aplicaciones y su potencial en el mercado	Amparo Gamero Lluna / M ^a José Esteve Mas	Tecnología de Alimentos / Nutrición y Bromatología	Bibliográfico
BI37801	El derecho a la alimentación y la ética en la producción de alimentos	Herraras Maldonado, Enrique	Filosofía Moral	
QJ37936	Caracterización y mejora genética de levaduras de interés en la industria agroalimentaria	Querol Simon, Amparo	Tecnología Alimentos	Experimental
WD38566	Importancia de los probióticos en la salud humana	Hortensia Rico Vidal / Daniel Gozalbo Flor	Micorbiología	Bibliográfico
GM38166	Actividad antifúngica de metabolitos bioactivos provenientes de las harinas de mostaza amarilla y oriental	Giuseppe Meca De Caro	Nutrición y Bromatología	Experimental
GM52926	Levaduras alterantes en alimentos y estrategias de control	Mónica Gandía	Tecnología de Alimentos	Bibliográfico