

**OFERTA 2021-2022 TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

nº	TEMA	PROF. RESPONSABLE	ÁREA	CARÁCTER	HORARIO
1	Modelización matemática y optimización del secado de alimentos	Francisco Javier Falcó Benavent	Análisi matemàtica	Bibliogràfico	
2	Alimentació kosher a Espanya/Europa	Maite Ojeda Mata	Antropología Social	Bibliogràfico o experimental	
2	Alimentació halal a Espanya/Europa	Maite Ojeda Mata	Antropología Social	Bibliogràfico o experimental	
3	"Diferencia en la composición de ácidos grasos entre variedades de halófitas. Métodos de extracción".	Jorge Batlle Sales	Biología Vegetal	Bibliogràfico	1er semestre mañana
3	"El control de la qualitat del vi/oli a finals del segle XIX i principis del XX"	Carmel Ferragud	Història de la Ciència i	Bibliogràfic	
4	La controvèrsia sobre l'etiquetatge frontal d'aliments a través de la premsa espanyola	Lucía Sapiña	Història de la Ciència i	Bibliogràfic	
4	Acceso Abierto a los datos de investigación en Ciencia y Tecnología de los alimentos	Rut Lucas Domínguez	Història de la Ciència i	Bibliogràfico	
5	Análisis de la producción internacional en las revistas de la categoría Food Science & Technology del Journal Citation	Rut Lucas Domínguez	Història de la Ciència i	Bibliogràfico	
5	Tecnologías de reciclaje químico de residuos plásticos en el paradigma de la economía circular	José David Badía Valiente	Ingeniería Química	Bibliogràfico	1er semestre
6	El acceso a la información y calidad nutricional como estrategia de Salud Pública: Análisis y revisión de las principales APPs	Dolores Corella Piquer, Ignacio Manuel Giménez Alba	Medicina Preventiva	Bibliogràfico	
6	Estrategias de protección a contaminantes alimentarios mediante economía circular.	Cristina Juan García	Nutrición y Bromatología	Bibliogràfico o Experimental	A convenir
7	Revalorización de subproductos alimentarios y su papel en la reducción de micotoxinas	Pilar Vila Donat	Nutrición y Bromatología	Bibliogràfico	
7	Avaluació dels efectes de l'exposició a micotoxines i compostos bioactius	Lara Manyes i Font	Nutrición y Bromatología	experimental	
8	Screening de contaminantes tóxicos agrícolas en productos de temporada	Yelko Rodríguez Carrasco	Nutrición y Bromatología	Experimental	

8	Diseño de un modelo de negocio mediante método canvas: aplicación a la industria alimentaria	Manuel Nédez Martínez	Organización de empresas	Bibliográfico /Experimental	
9	Uso de polímeros de coordinación porosos para la captura de contaminantes orgánicos de la industria alimentaria	Emilio Pardo Marín	Química Inorgánica	Experimental	
9	Valorización de subproductos de la industria de cereales vía fermentativa para la obtención de nutrientes y compuestos	Amparo Gamero	Tecno. Alim.	Bibliográfico	
10	Aplicación de la microscopía y análisis de imagen a distintos geles de almidón.	María Santamaría, Raquel Garzón	Tecno. Alim.	Experimental (IATA)	
10	Los emulgentes: su efecto en la tensión superficial y su contribución a la formación de emulsiones alimenticias	Raquel Niclòs	Termodinámica	Principalmente bibliográfico con una pequeña parte experimental	
11	Aplicación de tecnologías no térmicas para reducción de contaminantes en alimentos	Houda Berrada	Toxicología.	Experimental o bibliográfico	