

## OFERTA TFG GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2023-2024

	DEPARTAMENTO	ÀREA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	CARÀCTER	HORARIO
1	Anàlisi matemàtica	Anàlisi matemàtica	Optimización del proceso de secado de alimentos mediante técnicas matemáticas avanzadas.	Francisco Javier Falcó Benavent francisco.j.falco@uv.es Sheldon Miriel Gil Dantas. sheldon.dantas@uv.es	Bibliográfico	
2	Sociologia Antropologia Social	Antropologia Social	Alimentació i diversitat religiosa	Maite Ojeda Mata maria.t.ojeda@uv.es	Bibliogràfic i/o experimental	
3	Biología Vegetal	Edafología	Estudio de la presencia de contaminantes emergentes en productos hortícolas derivados	Rafael Boluda y Luis Roca (Rafael.Boluda@uv.es) (Luis.Roca@uv.es)	Experimental	
4	Estadística i Investigació Operativa	Estadística	Aplicaciones estadísticas al control de calidad de los alimentos	Francisco J. Santonja Francisco.Santonja@uv.es	Bibliográfico	Sólo segundo semestre
5	Filosofia	Filosofía Moral	Ética aplicada a la investigación en nutrición	Marina García-Granero Gascó Marina.Garcia-Granero@uv.es	Bibliográfico	
6	Fisiología	Fisiología	Modificaciones epigenéticas mediadas por intervenciones dietéticas	Salvador Mena/salvador.mena@uv.es	Bibliográfico	
7	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Ascomicetos en la industria alimentaria	Carmen Calvo Ochoa (carmen.calvo@uv.es)	Bibliográfico	
8	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Basidiomicetos en la industria alimentaria	Carmen Calvo Ochoa (carmen.calvo@uv.es)	Bibliográfico	
9	Historia de la Ciencia y Documentación	Historia de la Ciencia / Biblioteconomía y documentación	"El control de la qualitat del vi/oli a finals del segle XIX i principis del XX"	Carmel Ferragud Domingo / carmel.ferragud@uv.es	Bibliogràfic	Matins
10	Historia de la Ciencia y Documentación	Historia de la Ciencia / Biblioteconomía y documentación	Estudi de la documentació científica sobre la influència dels nous productes alimentaris derivats de l'oli en la salut cardiovascular	Cristina Rius / cristina.rius@uv.es	Bobliogràfic	Matins

11	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Mejoras Técnicas Disponibles para el tratamiento de residuos en una industria alimentaria a convenir con el/la estudiante	Rita Sánchez Tovar rita.sanchez@uv.es Ramón Manuel Fernández Domene ramon.fernandez@uv.es	Bibliográfico	
12	Ingeniería Química	Ingeniería Química	El uso de la extracción sólido-liquido en la industria alimentaria	Pau San Valero Tornero pau.valero@uv.es Silvia Pastor González silvia.pastor@uv.es	Bibliográfico	
13	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Retos y oportunidades de la electrodiálisis en la industria alimentaria	Jordi Carrillo Abad Jordi.carrillo@uv.es	Bibliográfico	
14	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Tecnologías de encapsulación de compuestos bioactivos y optimización de su efectividad	Guadalupe García Llatas (guadalupe.garcia@uv.es)	Bibliográfico	A convenir
15	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Extractos de origen natural como antioxidantes en productos cárnicos	Guadalupe García Llatas (guadalupe.garcia@uv.es)	Bibliográfico	A convenir
16	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Evaluación de compuestos funcionales naturales de interés en industria agroalimentaria	Giuseppe Meca de Caro	Experimental	
17	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Fermentación de subproductos agroalimentarios Para su revalorización	Juan Manuel Quiles Beses	Experimental	
18	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Estudio de bacterias ácido lácticas para su uso en la formulación de bioestimulación para	Carlos Luz Minguez	Experimental	
19	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Bioaccesibilidad y biodisponibilidad de ingredientes funcionales.	Laura Escrivá Llorens	Experimental	
20	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Contaminantes emergentes en la cadena Alimentaria	Yolanda Picó	Bibliográfico	
21	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Nuevos alimentos de ecosistemas acuáticos en la industria alimentaria	Cristina Juan García	Bibliográfico o Experimental a convenir	

22	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Seguridad y calidad en nuevos alimentos.	Cristina Juan García	Bibliográfico o Experimental a convenir	
23	Medicina Prevent.	Nutr. y Bromat.	Valoración de la bioaccesibilidad y actividad antiinflamatoria de los residuos de la	M <sup>a</sup> José Esteve Más	Experimental	a acordar con tutora
24	Medicina Prevent.	Medicina Preventiva y Salud Pública	Modulación de la microbiota mediante el uso de probióticos, prebióticos y postbióticos	Juan Francisco Martínez Blanch juanfra5@uv.es	Bibliográfico	
25	Medicina Prevent.	Medicina Preventiva y Salud Pública	Modulación de la microbiota mediante el uso de extractos vegetales	Juan Francisco Martínez Blanch juanfra5@uv.es	Bibliográfico	
26	Medicina Prevent.	Toxicología	Extracción y análisis de micotoxinas en muestras biológicas	Pilar Vila Donat	Experimental	2 <sup>o</sup> semestre
27	Medicina Prevent.	Toxicología	Determinación de biomarcadores en muestras biológicas	Pilar Vila Donat	Experimental	2 <sup>o</sup> semestre
28	Medicina Prevent.	Toxicología	Aplicación de técnicas de mitigación para reducir la formación de acrilamida en alimentos	Houda Berrada	Experimental/ Bibliográfico	
29	Dirección de empresas	Organización de empresas	Diseño de un modelo de negocio mediante método Canvas. Aplicación a la empresa	Manuel Méndez Martínez/ Manuel.mendez@uv.es	Bibliográfico	
30	Química Analítica	Química Analítica	Determinación de alérgenos en alimentos. Desarrollo de sensores de bajo coste	Ernesto Simó Alfonso	Experimental	
31	Química Orgánica	Química Orgánica	Posible aplicación de Nanoclusters metálicos como detectores de alergen	Jorge Escorihuela / M <sup>a</sup> Elena Zaballos	Experimental	
32	Química Orgánica	Química Orgánica	El rol de la Ciencia y Tecnología de alimentos para alimentar el planeta. Alimentos ricos en Hierro	Ana C. Cuñat Romero (cunat@uv.es)	Bibliográfico	
33	Química Orgánica	Química Orgánica	Estudio de los residuos de plaguicidas en los alimentos	Amparo Asensio (asensio@uv.es)	Bibliográfico	

34	Medicina Prevent.	Tecno. Alim.	Sostenibilidad en el etiquetado de alimentos	Amparo Gamero (amparo.gamero@uv.es)	Bibliográfico/Experimental	
35	Medicina Prevent.	Tecno. Alim.	Valorización de biomasa marina hacia ingredientes alimentarios	José Vicente Gil (giljv@uv.es)/ AntonioMartínez Abad	Experimental (IATA)	Mañanas
36	Medicina Prevent.	Tecno. Alim.	Uso y aplicaciones de fibras vegetales e hidrocoloides en productos de bollería y	Consuelo Escrivá (Consuelo.Escriba@uv.es)	Bibliográfico y estudio de	
37	Medicina Prevent.	Tecno. Alim.	Extractos naturales con actividad antimicrobiana (CTA)	Pedro Vte. Martínez Culebras (pedro.martinez@uv.es)	A convenir	
38	Medicina Prevent.	Tecno. Alim.	Nuevas fuentes de fibra soluble para el desarrollo de ingredientes prebióticos	José Vicente Gil (giljv@uv.es)/ AntonioMartínez Abad (conaba@iata.csic.es)	A convenir	
39	Física de la Tierra y Termodinámica	Termodinámica	Física nuclear aplicada a la conservación de los alimentos.	Belén Franch Gras (belen.franch@uv.es)	Bibliográfico	