

nº	DEPARTAMENTO	ÀREA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	CARÀCTER
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	BBL
2	Farmacia, Tecnología Farmacéutica y Parasitología	Parasitología	Nanovesículas derivadas de subproductos vegetales. Estudio de su aplicabilidad y funcionalidad en modelos in vitro	Christian Miquel Sánchez López	EXP
3	Historia de la Ciència i Documentació	Història de la Ciència	La pujada de l'IVA a les begudes ensucrades: Discursos en el debat públic a través la premsa espanyola	Carmel Ferragud Domingo Carmel.ferragud@uv.es	BBL
4	Ingeniería Química	Ingeniería Química	La evaporación como operación unitaria dentro de la industria alimentaria	Laura Pastor Alcañiz laura.pastor@uv.es	BBL
5	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Retos y oportunidades de la electrodialisis en la industria alimentaria	Jordi Carrillo Abad Jordi.carrillo@uv.es	BBL
6	Medicina Preventiva	Nutrición y Bromatología	Evaluación de compuestos funcionales naturales de interés en industria agroalimentaria	Giuseppe Meca de Caro Giuseppe.meca@uv.es	EXP
7	Medicina Preventiva	Nutrición y Bromatología	Fermentación de subproductos agroalimentarios Para su revalorización	Juan Manuel Quiles Beses Juan.quiles@uv.es	EXP
8	Medicina Preventiva	Nutrición y Bromatología	Estudio de bacterias ácido lácticas para su uso en la formulación de bioestimulación para cultivos.	Carlos Luz Minguez Carlos.luz@uv.es	EXP
9	Química Analítica	Química Analítica	Síntesis de sorbentes selectivos para la determinación de toxinas en alimentos	María Jesús Lerma García (m.jesus.lerma@uv.es)	EXP
10	Sociologia i Antropologia Social	Antropologia Social	Alimentació sostenible i societat digital: moviments agroecològics i ecosostenibles	Maite Ojeda Mata maria.t.ojeda@uv.es	EXP