

OFERTA TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO 2025-2026

nº	DEPARTAMENTO	ÁREA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	CARÁCTER	HORARIO
1	Anàlisi matemàtica	Anàlisi matemàtica	Modelado inteligente y optimización del secado de alimentos: un enfoque matemático para mejorar eficiencia y calidad	Francisco Javier Falcó Benavent	Bibliográfico	A convenir
2	Biología vegetal	Edafología y Química Agrícola	El papel del algarrobo en la recuperación de los entornos agrarios. Análisis del potencial del fruto en la industria alimentaria.	Ester Carbó Valverde ester.carbo@uv.es	Bibliográfico	A convenir
3	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Hongos en la industria agroalimentaria	Carmen Calvo Ochoa carmen.calvo@uv.es	Bibliográfico	A convenir
4	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Algas en la industria agroalimentaria	Carmen Calvo Ochoa carmen.calvo@uv.es	Bibliográfico	A convenir
5	Dirección de empresas	Organización de empresas	DISEÑO DE UN MODELO DE NEGOCIO MEDIANTE MÉTODO CANVAS. APLICACIÓN A LA EMPRESA ALIMENTARIA.	Manuel Méndez Martínez/ Manuel.mendez@uv.es	Bibliográfico	A convenir
6	Farmacia, Tecn. Farma. y Parasitología	Parasitología	Análisis de la presencia de larvas de Anisákidos en boquerón	Màrius Fuentes i Ferrer	Experimental	A convenir
7	Farmacia, Tecn. Farma. y Parasitología	Parasitología	Transmisión oral de Trypanosoma cruzi: un problema en emergencia	M. Dolores Bargues Castelló	Bibliográfico	A convenir
8	Filosofía	Filosofía Moral, Política y Social	Deontología y ética de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Marina García-Granero Gascó	Bibliográfico	A convenir
9	Fisiología	Fisiología	Dieta y envejecimiento	Salvador Mena Mollá	Bibliográfico	A convenir
10	Historia de la Ciencia y Documentación	Historia de la Ciencia	Clarence Birdseye (1886-1956) y la congelación rápida: un antes y un después en la conservación de los alimentos	JUAN MARCOS BONET SAFONT/juan.bonet@uv.es	Bibliográfico	A convenir

11	Historia de la Ciencia y Documentación	Documentación	Impacto del consumo de edulcorantes sobre la microbiota intestinal humana: revisión de la literatura científica	CRISTINA RIUS LEIVA/cristina.rius@uv.es	Bibliográfico	A convenir
12	Historia de la Ciencia y Documentación	Documentación	Presencia de acrilamida en alimentos procesados: revisión crítica de avances científicos y tecnológicos para mitigarla	CRISTINA RIUS LEIVA/cristina.rius@uv.es	Bibliográfico	A convenir
13	Historia de la Ciencia y Documentación	Documentación	Presencia de microplásticos en los alimentos. Revisión bibliográfica	CRISTINA RIUS LEIVA/cristina.rius@uv.es	Bibliográfico	A convenir
14	Historia de la Ciencia y Documentación	Documentación	Seguridad de los materiales empleados en la conservación de alimentos: una revisión bibliográfica	CRISTINA RIUS LEIVA/cristina.rius@uv.es	Bibliográfico	A convenir
15	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Revisión bibliográfica de procesos empleados en la industria láctea	Pau San Valero y Laura Pastor	Bibliográfico	A convenir
16	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Revisió bibliogràfica de l'ús de l'electrodiàlisi en la indústria alimentària	Jordi Carrillo Abad	Bibliográfico	A convenir
17	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Mejores Técnicas Disponibles para el tratamiento de los residuos generados en una industria de alimentos	Rita Sánchez y Ramón Fernández	Bibliográfico	A convenir
18	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Nutrició i Bromatologia	Tecnologías de encapsulación de compuestos bioactivos y optimización de su efectividad	Guadalupe García Llatas (guadalupe.garcia@uv.es)	Bibliográfico	A convenir
19	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Nutrició i Bromatologia	Detecció de micotoxines d'Alternaria en productes alimenticis derivats de la tomata	Lara Manyes i Font (Lara.manyes@uv.es)	Experimental	1er semestre
20	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Nutrició i Bromatologia	Compuestos bioactivos como conservantes naturales.	Cristina Juan García	A convenir (Bibliográfico/ Experimental)	A convenir
21	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Nutrició i Bromatologia	Evaluación del riesgo alimentario por contaminantes en alimentos	Cristina Juan García	A convenir	A convenir
22	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Toxicología/Nutrición y Bromatología	Evaluación de contaminantes químicos en frutos secos: micotoxinas y plaguicidas de interés prioritario	HOUDA BERRADA/YELKO RODRÍGUEZ	Experimental	2º semestre
23	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Nutrició i Bromatologia	Desarrollo y evaluación de bebidas funcionales deportivas: formulaciones innovadoras con compuestos bioactivos para la mejora del	M. José Esteve Mas	Bibliográfico	A convenir

24	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Tecnología d'Aliments	Hongos filamentosos en la biotransformación de residuos agroindustriales para la generación de biomasa y compuestos de valor añadido para	Mónica Gandía	Bibliográfico	A convenir
25	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Tecnología d'Aliments	Innovación en coloración alimentaria: El potencial de la fermentación con hongos filamentosos para la producción de pigmentos	Mónica Gandía	Bibliográfico	A convenir
26	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Tecnología d'Aliments	Desarrollo de un yogurt probiótico con una base de cereales	Pedro V. Martínez	A convenir	A convenir
27	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Tecnología d'Aliments	Aplicaciones actuales y futuras del uso de microalgas en la producción de alimentos saludables	Juan Manuel Castagnini	Bibliográfico	A convenir
28	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Tecnología d'Aliments	Extracción de clorofilas de microalgas mediante técnicas innovadoras (Experimental)	Juan Manuel Castagnini	Experimental	A convenir
29	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Tecnología d'Aliments	Uso de ingredientes alimentarios procedentes de macroalgas en Europa: aplicaciones tradicionales y nuevas perspectivas	Antonio Martínez Abad	Bibliográfico	A convenir
30	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Medicina Preventiva y Salud Pública	Carne cultivada en laboratorio: evaluación del impacto nutricional frente a la carne convencional	Patricia Guillem Saiz patricia.guillem@uv.es	Bibliográfico	A convenir
31	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Medicina Preventiva y Salud Pública	Redescubriendo sabores: estrategias nutricionales frente a la disgeusia en pacientes oncológicos	Julio Madrigal Matute julio.madrigal@uv.es	Bibliográfico	A convenir
32	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Medicina Preventiva y Salud Pública	Del desecho a la salud: Potencial antihipertensivo del hueso de aguacate	Julio Madrigal Matute julio.madrigal@uv.es	Bibliográfico	A convenir
33	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Medicina Preventiva y Salud Pública	Hidrolizados proteicos de subproductos para obtención de ingredientes funcionales	Juan Fco. Martinez Blanch. Juanfra5@uv.es	Bibliográfico	A convenir
34	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Medicina Preventiva y Salud Pública	Epidemiología de la hepatitis A	Juan Fco. Martinez Blanch. Juanfra5@uv.es	Bibliográfico	A convenir
35	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Medicina Preventiva y Salud Pública	Beneficios de los probióticos en la artritis reumatoide	Juan Fco. Martinez Blanch. Juanfra5@uv.es	Bibliográfico	A convenir
36	Medicina Prevent. Salud Publ. C. Aliment. Toxicol. Med. Legal	Medicina Preventiva y Salud Pública	Relación entre deficiencia de vitamina D y riesgo de enfermedades autoinmunes	Maria Manuela del Mar Morales Suárez-Varela <maria.m.morales@uv.es>	Bibliográfico	A convenir

37	Microbiología y Ecología	Microbiología	Efecto de los edulcorantes artificiales en la microbiota intestinal	Rubén Salvador Ruben.Salvador@uv.es	Bibliográfico	A convenir
38	Microbiología y Ecología	Microbiología	A concertar con el alumno	Teresa Lucena Teresa.Lucena@uv.es	Bibliográfico	A convenir
39	Microbiología y Ecología	Microbiología	A concertar con el alumno	Ayudante Dr. Próxima Incorporación	Bibliográfico	A convenir
40	Química Inorgánica	Química Inorgánica	Nanomateriales y sensores de aplicación en el sector agroalimentario.	José Vicente Ros Lis J.Vicente.Ros@uv.es	A convenir	estructura experimental horario de
41	Química Orgánica	Química Orgánica	Retos de la Ciencia y Tecnología para una alimentación más sostenible	Ana C. Cuñat Romero / ana.cunat@uv.es	Bibliográfico	A convenir
42	Química Orgánica	Química Orgánica	Seguridad alimentaria, el papel de la Ciencia y Tecnología	Ana C. Cuñat Romero / ana.cunat@uv.es	Bibliográfico	A convenir
43	Química Orgánica	Química Orgánica	Bioplastics from biomass for sustainable food packaging	Salah-Eddine Stiriba Lakani / stiriba@uv.es	Biblio- Experimental	A convenir
44	Química Orgánica	Química Orgánica	Utilización de nanoclústeres de oro como sensores de contaminantes en alimentos	Elena Zaballos García / elena.zaballos@uv.es Jorge Escorihuela Fuentes / jorge.escorihuela@uv.es	Experimental	A convenir
45	Sociologia i Antropologia Social	Antropologia Social	Percepció i narratives sobre els nous aliments a les xarxes socials	Maite Ojeda-Mata	Experimental	A convenir
46	Sociologia i Antropologia Social	Antropologia Social	Alimentació i cultura	pendent	Experimental	A convenir
47	Termodinámica / IATA	Física Aplicada / Lab Propiedades Físicas y Sensoriales (IATA-	Comportamiento reológico de emulsiones alimentarias “clean label” como sustitutas de grasas convencionales	María Jesús Hernández Lucas y María Espert Tortaiada	Experimental	Principalment e mañanas
48	Química Analítica	Química Analítica	Desarrollo de sensores para la determinación de compuestos alergénicos en alimentos	Ernesto Francisco Simó Alfonso	Experimental	2º semestre (mañanas)