

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

CURSO 2026-2027

nº	DEPARTAMENTO	ÁREA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	CARÁCTER	HORARIO / OBSERVACIONES
1	Anàlisi matemàtica	Anàlisi matemàtica	Optimización inteligente del secado de alimentos mediante modelado matemático	Francisco Javier Falcó Benavent	Bibliográfico	
2	Sociologia i Antropologia Social	Antropologia Social	Alimentació i Cultura	pendent	experimental	Pendent contractació prof.
3	Sociologia i Antropologia Social	Antropologia Social	Alimentació i Cultura	pendent	experimental	Pendent contractació prof.
4	Termodinamica y Fisica de la Tierra/Instituto de Agroquimica y	Biofísica y biotecnología de alimentos	Técnicas de imagen para la detección de alteraciones en frutos cítricos	Shari Van Wittenberghe (Shari.Wittenberghe@uv.es)	Experimental	Experimento a partir de
5	Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica	A acordar con el alumno	Luis Martinez Gil (luis.martinez-gil@uv.es)	Bibliográfico	
6	Historia de la Ciencia y Documentación	Documentación	Seguridad alimentaria y riesgos asociados a los alimentos listos para el consumo (Ready-to-Eat)	Cristina Rius Leiva	Bibliográfico	
7	Biología Vegetal	Edafología y Química Agrícola	Influencia de la salud del suelo en la producción hortícola de calidad. (Se analizarán los	Ester Carbó Valverde ester.carbo@uv.es	Bibliográfico	
8	Filosofía	Filosofía Moral, Política y Social	Ética profesional y responsabilidad social en la industria alimentaria	Marina García-Granero Gascó marina.garcia-granero@uv.es	Bibliográfico	
9	Fisiología	Fisiología	Dieta y enfermedades musculoesqueléticas	Salvador Mena (Salvador.mena@uv.es)	Bibliográfico	
10	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Hongos en la industria alimentaria	Carmen Calvo Ochoa (carmen.calvo@uv.es)	Bibliográfico	
11	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Algas en la industria alimentaria	Carmen Calvo Ochoa(carmen.calvo@uv.es)	Bibliográfico	
12	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Mejores técnicas disponibles para el tratamiento de residuos en una industria alimentaria a	Rita Sánchez Tovar y Ramón M. Fernández Domene	Bibliográfico	
13	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Tecnologías electroquímicas en la industria de los alimentos	Rita Sánchez Tovar y Ramón M. Fernández Domene	Bibliográfico	
14	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Identificación de productos de valor añadido obtenibles mediante la fermentación de	Pau san Valero Tornero pau.valero@uv.es	Bibliográfico	
15	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Medicina Preventiva y Salud Pública	El papel de alimentos clave en la modulación de la microbiota intestinal y su repercusión en la	Estefania Aparicio Llopis Estefania .aparicio@uv.es	Bibliográfico	
16	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Medicina Preventiva y Salud Pública	Influencia de la alimentación en la salud femenina	Estefania Aparicio Llopis Estefania.aparicio@uv.es	Bibliográfico	
17	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Medicina Preventiva y Salud Pública	"Péptidos bioactivos en la nutrición deportiva: efectos sobre el rendimiento y recuperación	Juan Martinez Blanch {juanfra5@uv.es)	Bibliográfico	
18	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Medicina Preventiva y Salud Pública	Postbióticos como ingredientes funcionales de nueva generación: aplicaciones en alimentos y	Juan Martinez Blanch {juanfra5@uv.es)	Bibliográfico	
19	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Medicina Preventiva y Salud Pública	Bacterias derivadas de la leche humana como fuente de probióticos de nueva generación	Juan Martinez Blanch {juanfra5@uv.es)	Bibliográfico	
20	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Medicina Preventiva y Salud Pública	Alimentos fermentados durante el embarazo como estrategia nutricional para modular el	Juan Martinez Blanch {juanfra5@uv.es)	Bibliográfico	

21	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Fermentación de subproductos agroalimentarios para su revalorización	Juan Manuel Quiles Beses Juan.quiles@uv.es	Experimental	Sin restricción
22	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Evaluación de la calidad y fiabilidad de la información sobre tecnología y calidad de los	Juan Manuel Quiles Beses Juan.quiles@uv.es	Bibliográfico	-
23	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Extractos de subproductos agroalimentarios como antioxidantes en productos cárnicos	Guadalupe García Llatas (guadalupe.garcia@uv.es)	Bibliográfico	A convenir
24	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Valorización de residuos vegetales procedentes de la industria de cuarta gama mediante	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Experimental	
25	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Evaluación de combinaciones de conservantes naturales y sintéticos para la reducción de	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Experimental	
26	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Valorización de residuos alimentarios mediante fermentación bacteriana para la obtención de	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Bibliográfico	
27	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Aplicación de microorganismos no convencionales con historial de uso seguro en	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Bibliográfico	
28	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Péptidos bioactivos y microbiota intestinal	Cristina Juan García	Bibliográfico	A convenir
29	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Compuestos bioactivos y cambios organolépticos	Cristina Juan García	Bibliográfico/E xperimental	A convenir
30	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Diseño de sustitutos de grasa basados en ingredientes vegetales para el desarrollo de	Alessandra Cimbalo (alessandra.cimbalo@uv.es)	Bibliográfico	El tema podrá adaptarse/
31	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrición y Bromatología	Desarrollo de alimentos plant-based: papel de proteínas vegetales, lípidos estructurados y	Alessandra Cimbalo (alessandra.cimbalo@uv.es)	Bibliográfico	El tema podrá adaptarse/cambiar
32	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrición y Bromatología	Insectos comestibles: Nueva fuente alimentaria	Susana Ribes Llop / Reyes Barberá Sáez	Bibliográfico	
33	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrición y Bromatología	Uso de enzimas proteolíticas para la modificación de la textura de alimentos	Susana Ribes / (susana.ribes@uv.es)	Bibliográfico	
34	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrición y Bromatología	Alimentos fermentados, probióticos y compuestos bioactivos con potencial modulador	Carlos Luz (carlos.luz@uv.es)	Bibliográfico	
35	Dirección de empresas	Organización de empresas	DESARROLLO MODELO DE NEGOCIO MEDIANTE MÉTODO CANVAS. APLICACIÓN A	Manuel Méndez Martínez (Manuel.mendez@uv.es)	Bibliográfico	
36	Departamento de Farmacia, Tecnología Farmacéutica y	Parasitología	Nuevas técnicas en el control de parasitosis de transmisión alimentaria	Mª Cecilia Fantozzi (Maria.Cecilia.Fantozzi@uv.es)	Bibliográfico	
37	Departamento de Farmacia, Tecnología Farmacéutica y	Parasitología	Métodos de detección de parásitos en alimentos y aguas tras fenómenos de inundación	Mª Dolores Bagues Castello (M.D.Bagues@uv.es)	Bibliográfico	
38	Departamento de Farmacia, Tecnología Farmacéutica y	Parasitología	Conocimiento y prácticas domésticas relacionadas con la prevención de parásitos de	Alejandra de Elías Escribano (alejandra.elias@uv.es)	Bibliográfico	
39	Química Analítica	Química Analítica	Evaluación de la exposición y el riesgo derivado del consumo de acrilamida a través de alimentos	Olga Pardo (olga.pardo@uv.es)	Experimental	
40	Química Inorgánica	Química Inorgánica	Chemical Design of Prussian Blue Analogues with Tailored Porosity for Heavy-Metal	Ramón Torres Cavanillas (Ramon.torres@uv.es)	Experimental	
41	Química Orgánica	Química Orgánica	Posible aplicación de nanoclusters de oro/lantánidos como detectores de	Jorge Escorihuela Fuentes jorge.escorihuela@uv.es /	Experimental	
42	Química Orgánica	Química Orgánica	Avances de la Biotecnología aplicados al sector de la Alimentación	Ana C. Cuñat Romero (ana.cunat@uv.es)	Bibliográfico	
43	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnologia d'Aliments	Caracterización tecnológica de almidones y harinas de patata para su aplicación en	Raquel Garzón Lloria y Cristina Molina	A convenir	

44	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología d'Aliments	Proteínas, aceite y homogenización: cambios estructurales y funcionales en matrices	Raquel Garzón Lloria y Cristina Molina	Experimental	Mañanas
45	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología d'Aliments / Nutrición y	Tecnologías emergentes para la mejora en el proceso de elaboración de encurtidos	Pedro V. Martínez y Carmen Razola Díaz	A convenir	
46	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología d'Aliments / Nutrición y	Tecnologías emergentes para la mejora en el procesado de frutos secos	Pedro V. Martínez y Carmen Razola Díaz	A convenir	
47	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología de alimentos	Aplicación de tecnologías de extracción sostenibles para la obtención de compuestos	Juan Manuel Castagnini	Experimental	
48	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología de alimentos	Estrategias de extracción y fraccionamiento de proteínas para el desarrollo de ingredientes	Juan Manuel Castagnini	Experimental	
49	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología de alimentos	Potencial de la explotación y procesado de setas comestibles como fuente de extractos	Antonio Martínez Abad	Bibliográfico	
50	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología de Alimentos	Potencial de las Vesículas Extracelulares en la formulación de nuevos alimentos	Carla Soler (carla.soler@uv.es)	Biblio	
51	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Toxicología	PRESENCIA DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS	Ana Juan García (ana.juan@uv.es)	Bibliográfico	2º semestre
52	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Toxicología	Frutos secos libres de micotoxinas: Aplicación de plasma como nueva barrera de seguridad	Houda Berrada	Bibliográfico / Experimental	
53	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Toxicología	Hacia el residuo cero de plaguicidas en frutos secos: Aplicación de plasma	Houda Berrada	Bibliográfico / Experimental	
54	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Toxicología	Complementos alimenticios: beneficios, riesgos y recomendaciones para un uso seguro basado en	Pilar Vila Donat	Bibliográfico	