

TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS (2026-2027)

	NPA	TEMA OFERTADO	CARÁCTER	PROFESORADO RESPONSABLE	ÁREA	Observaciones
1	AC28440	Molienda seca de variedades de trigo, caracterización tecno funcional y nutricional de sus fracciones	Experimental	Amparo Gamero Lluna / Claudia Monika Haros	Tecnología Alimentos /IATA	Autopropuesta 26-27
2	EM61180	Subproductos de la vid mínimamente procesados. Aplicación en la fabricación de galletas		Gil Ponce, José Vicente Teresa Sanz / Ana Salvador	Tecnología d'Aliments	Autopropuesta 25-26
3	AC09504	Potencial de subproductos de la industria alimentaria como ingredientes innovadores en alimentos para deportistas	Bibliográfico	Mónica Gandía Gómez / Guadalupe García Llatas	Tecnología Alimentos / Nutrición y Bromatología	Autopropuesta 26-27
4	VX06813	Potencial de las Vesículas Extracelulares en la formulación de nuevos alimentos	Biblio	Carla Soler (carla.soler@uv.es)	Tecnología de Alimentos	Oferta 26-27
5	PQ28623	Potencial de la explotación y procesado de setas comestibles como fuente de extractos nutraceuticos	Bibliográfico	Antonio Martínez Abad	Tecnología de alimentos	Oferta 26-27
6	QJ12880	Tecnologías electroquímicas en la industria de los alimentos	Bibliográfico	Rita Sánchez Tovar y Ramón M. Fernández Domene /rita.sanchez@uv.es, ramon.fernandez@uv.es	Ingeniería Química	Oferta 26-27
7	BC13033	Bacterias derivadas de la leche humana como fuente de probióticos de nueva generación	Bibliográfico	Juan Martinez Blanch {juanfra5@uv.es} / Eduardo Flores	Medicina Preventiva y Salud Pública	Oferta 26-27
8	GH28878	Insectos comestibles: Nueva fuente alimentaria	Bibliográfico	Susana Ribes Llop / Reyes Barberá Sáez	Nutrición y Bromatología	Oferta 26-27
9	MO12996	Avances de la Biotecnología aplicados al sector de la Alimentación	Bibliográfico	Ana C. Cuñat Romero (ana.cunat@uv.es)	Química Orgánica	Oferta 26-27
10	VX28485	El papel de alimentos clave en la modulación de la microbiota intestinal y su repercusión en la salud intestinal	Bibliográfico	Estefania Aparicio Llopis Estefania .aparicio@uv.es	Medicina Preventiva y Salud Pública	Oferta 26-27
11	IE61616	Aplicaciones actuales y futuras del uso de microalgas en la producción de alimentos saludables		Juan Manuel Castagnini	Tecnología d'Aliments	Oferta 25-26

12	DE28635	Uso de enzimas proteolíticas para la modificación de la textura de alimentos destinados a personas con disfagia	Bibliográfico	Susana Ribes / (susana.ribes@uv.es)	Nutrición y Bromatología	Oferta 26-27
13	DE28491	Influencia de la alimentación en la salud femenina	Bibliográfico	Estefania Aparicio Llopis Estefania.aparicio@uv.es	Medicina Preventiva y Salud Pública	Oferta 26-27
14	RD88145	Complementos alimenticios: beneficios, riesgos y recomendaciones para un uso seguro basado en la evidencia científica.	Bibliográfico	Pilar Vila Donat	Toxicología	Oferta 26-27
15	LO12707	Conocimiento y prácticas domésticas relacionadas con la prevención de parásitos de transmisión alimentaria en consumidores españoles.	Bibliográfico	Alejandra de Elías Escribano (alejandra.elias@uv.es)	Parasitología	Oferta 26-27
16	PJ72567	Péptidos bioactivos y microbiota intestinal	Bibliográfico	Cristina Juan García	Nutrició i Bromatologia	Oferta 26-27
17	ZA12095	Alimentos fermentados, probióticos y compuestos bioactivos con potencial modulador del eje intestino-cerebro: revisión bibliográfica desde la tecnología alimentaria	Bibliográfico	Carlos Luz (carlos.luz@uv.es)	Nutrición y Bromatología	Oferta 26-27
18	AC31536	Efecto de la digestión gastrointestinal in vitro sobre aspectos nutricionales de la biomasa fúngica	Bibliográfico	Antonio Cilla Tatay / Mónica Gandia Gómez	Nutrición y Bromatología / Tecnología Alimentos	Autopropuesta 26-27
19	HI28591	Uso y aplicación de compuestos microencapsulados a productos de quinta gama	Experimental	José Vicente Gil Ponce / José Rico López	Tecnología Alimentos /IATA	Autopropuesta 26-27
20	RS28721	Evaluación de la calidad y fiabilidad de la información sobre tecnología y calidad de los alimentos en redes sociales	Bibliográfico	Juan Manuel Quiles Beses Juan.quiles@uv.es	Nutrició i Bromatologia	Oferta 26-27
21	BC28585	Diseño de sustitutos de grasa basados en ingredientes vegetales para el desarrollo de alimentos más saludables	Bibliográfico	Alessandra Cimbalo (alessandra.cimbalo@uv.es)	Nutrició i Bromatologia	Oferta 26-27
22	XZ28534	Aplicación de microorganismos no convencionales con historial de uso seguro en alimentos y sus metabolitos como conservantes naturales: una revisión bibliográfica	Bibliográfico	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Nutrició i Bromatologia	Oferta 26-27
23	PQ29775	Alimentos fermentados durante el embarazo como estrategia nutricional para modular el microbioma materno-infantil: evidencia actúay oportunidades para la innovación alimentaria.	Bibliográfico	Juan Martinez Blanch (juanfra5@uv.es) / Eduardo Flores	Medicina Preventiva y Salud Pública	Oferta 26-27

24	SJ61290	Compuestos bioactivos como conservantes naturales.		Cristina Juan García	Nutrición y Bromatología	Oferta 25-26
25	BC09409	Pendiente		Laura Higuera	Tecnología Alimentos	Autopropuesta 26-27
26	GD83838	Postbióticos como ingredientes funcionales de nueva generación: aplicaciones en alimentos y salud	Bibliográfico	Juan Martinez Blanch (juanfra5@uv.es) / Eduardo Flores	Medicina Preventiva y Salud Pública	Oferta 26-27
27	MB93396	Tecnologías emergentes para la mejora en el procesado de frutos secos	A convenir	Pedro V. Martínez y Carmen Razola Díaz	Tecnologia d'Aliments / Nutrición y Bromatología	Oferta 26-27
28	VX12621	Dieta y enfermedades musculoesqueléticas	Bibliográfico	Salvador Mena (Salvador.mena@uv.es)	Fisiología	Oferta 26-27
29	FG28565	Métodos de detección de parásitos en alimentos y aguas tras fenómenos de inundación	Bibliográfico	Mª Dolores Bargues Castello (M.D.Bargues@uv.es)	Parasitología	Oferta 26-27
30	OY28934	Seguridad alimentaria y riesgos asociados a los alimentos listos para el consumo (Ready-to-Eat)	Bibliográfico	Cristina Rius Leiva	Documentación	Oferta 26-27
31	HI12031	Valorización de residuos alimentarios mediante fermentación bacteriana para la obtención de ingredientes funcionales y compuestos bioactivos	Bibliográfico	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Nutrició i Bromatologia	Oferta 26-27
32	TC85411	Aislamiento y caracterización de microorganismos procedentes de fuentes alimentarias con potencial para la reducción de contaminantes en aguas	Experimental	José Vicente Gil Ponce / Marta Arroyo Calatayud	Tecnología Alimentos /IATA	Autopropuesta 26-27
33	HI09751	Frutos secos libres de micotoxinas: Aplicación de plasma como nueva barrera de seguridad	Bibliográfico / Experimental	Houda Berrada	Toxicología	Oferta 26-27
34	QR28648	Transformación del control de calidad alimentaria mediante tecnologías de automatización e inteligencia artificial en el contexto de la industria 4,0	Bibliográfico	Mónica Gandía Gómez	Tecnología Alimentos	Autopropuesta 26-27
35	RS30233	Desarrollo de alimentos plant-based: papel de proteínas vegetales, lípidos estructurados y polisacáridos	Bibliográfico	Alessandra Cimbalo (alessandra.cimbalo@uv.es)	Nutrición y Bromatología	Oferta 26-27
36	LU89027	Estudio de los edulcorantes presentes en distintos grupos de alimentos		Gamero LLuna, María Desamparados	Tecnología d'Aliments	Autopropuesta 25-26
37	CD28562	Extractos de subproductos agroalimentarios como antioxidantes en productos cárnicos	Bibliográfico	Guadalupe García Llatas (guadalupe.garcia@uv.es)	Nutrició i Bromatologia	Oferta 26-27

38	XZ31486	Empleo de microorganismos como agentes de biocontrol frente a hongos micotoxigénicos	Experimental	José Vicente Gil Ponce / Ana Rosa Ballester / Luis González Candelas	Tecnología Alimentos /IATA	Autopropuesta 26-27
39	KA09490	Producción microbiana de melanina basada en hongos radiotróficos: aplicaciones en alimentos funcionales y envases activos	Bibliográfico	Mónica Gandía Gómez	Tecnología de los Alimentos	Autopropuesta 26-27
40	JK28449	"Péptidos bioactivos en la nutrición deportiva: efectos sobre el rendimiento y recuperación muscular"	Bibliográfico	Juan Martinez Blanch (juanfra5@uv.es) / Eduardo Flores	Medicina Preventiva y Salud Pública	Oferta 26-27
41	JF92745	Empleo de oleogeles como sustitutos de grasas en la Industria Alimentaria		Gamero LLuna, María Desamparados	Tecnología d'Aliments	Autopropuesta 25-26
42	AB63672	Efecto de los edulcorantes artificiales en la microbiota intestinal		Rubén Salvador Ruben.Salvador@uv.es	Microbiología	Oferta 25-26
43	HC61183	Hongos en la industria agroalimentaria		Carmen Calvo Ochoa	Fisiología Vegetal	Oferta 25-26