

TEMAS LIBRES TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO 2026-2027

	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. ajudant doctor
3	Sociologia i Antropologia Social	Antropologia Social	Alimentació i Cultura	pendent	experimental	Pendent contractació prof. ajudant doctor
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 Febrero/Mañanas
5	Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica	A acordar con el alumno	Luis Martinez Gil (luis.martinez-gil@uv.es)	Bibliográfico	
6	Biología Vegetal	Edafología y Química Agrícola	Influencia de la salud del suelo en la producción hortícola de calidad. (Se	Ester Carbó Valverde ester.carbo@uv.es	Bibliográfico	
7	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	
8	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Hongos en la industria alimentaria	Carmen Calvo Ochoa (carmen.calvo@uv.es)	Bibliográfico	
9	Biología Vegetal	Fisiología Vegetal	Algas en la industria alimentaria	Carmen Calvo Ochoa(carmen.calvo@uv.es)	Bibliográfico	
10	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Mejores técnicas disponibles para el tratamiento de residuos en una industria	Rita Sánchez Tovar y Ramón M. Fernández Domene	Bibliográfico	
11	Ingeniería Química	Ingeniería Química	Identificación de productos de valor añadido obtenibles mediante la fermentación de	Pau san Valero Tornero pau.valero@uv.es	Bibliográfico	
12	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
13	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Valorización de residuos vegetales procedentes de la industria de cuarta gama	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Experimental	
14	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Evaluación de combinaciones de conservantes naturales y sintéticos para la	Víctor D'Opazo Taberner Victor.dopazo@uv.es	Experimental	
15	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Nutrició i Bromatologia	Compuestos bioactivos y cambios organolépticos	Cristina Juan García	Bibliográfico/Experimental	A convenir
16	Dirección de empresas	Organización de empresas	DESARROLLO MODELO DE NEGOCIO MEDIANTE MÉTODO CANVAS.	Manuel Méndez Martínez /(Manuel.mendez@uv.es)	Bibliográfico	
17	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	

18	Química Analítica	Química Analítica	Evaluación de la exposición y el riesgo derivado del consumo de acrilamida a través	Olga Pardo (olga.pardo@uv.es)	Experimental	
19	Química Inorgánica	Química Inorgánica	Chemical Design of Prussian Blue Analogues with Tailored Porosity for Heavy-Metal	Ramón Torres Cavanillas (Ramon.torres@uv.es)	Experimental	
20	Química Orgánica	Química Orgánica	Posible aplicación de nanoclusters de oro/lantánidos como detectores de	Jorge Escorihuela Fuentes jorge.escorihuela@uv.es /	Experimental	
21	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Tecnología d'Aliments	Caracterización tecnológica de almidones y harinas de patata para su aplicación en	Raquel Garzón Lloria y Cristina Molina	A convenir	
22	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
23	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 yCarmen Razola Díaz	A convenir	
24	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	
25	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	
26	Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la	Toxicología	PRESENCIA DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS	Ana Juan García (ana.juan@uv.es)	Bibliográfico	2º semestre
27	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	