

TFG LIBRES. GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (2022-2023)

Nº	TEMA OFERTADO	CARÁCTER	PROFESORADO RESPONSABLE	ÁREA/DEPARTAMENTO	Observaciones
1	Valoración nutricional de menús servidos en comedores sociales	Bibliográfico/ Experimental	Elena Madrid	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
2	Publicidad alimentaria	Bibliográfico	Elena Madrid	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
3	Etiquetado nutricional de alimentos: tipos y ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos	Bibliográfico	Elena Madrid	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
4	Contaminantes emergentes en los peces utilizados en la dieta	Bibliográfico	Yolanda Picó García	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
5	Evaluación nutricional de análogos cárnicos elaborados con proteínas texturizadas	Bibliográfico	Guadalupe García Llatas	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
6	Compuestos bioactivos y su análisis	Bibliográfico/ Experimental	Cristina Juan García	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
7	Efecto protector de compuestos bioactivos en tubérculos	Bibliográfico/ Experimental	Cristina Juan García	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	

8	Capacidad antioxidante de insectos aprobados por la EFSA de consumo en España	Experimental	Antonio Cilla Tatay/Mónica Gandía Gómez	Nutrición y Bromatología- Tecnología de los Alimentos/Medicina Preventiva	
9	Evaluación de la toxicidad de los residuos de plaguicidas en estudios <i>in vitro</i>	Experimental	Yelko Rodríguez- Carrasco	Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
10	Utilización de tecnologías innovadoras para mitigar micotoxinas en matrices alimentarias	Experimental	Emilia Ferrer García	Toxicología/Medicina Preventiva	
11	Evaluación de la exposición a aflatoxinas en alimentos	Experimental/ Bibliográfico	Houda Berrada/Yelko Rodríguez	Toxicología-Nutrición y Bromatología/Medicina Preventiva	
12	Puesta a punto de método y análisis de micotoxinas en muestras de origen biológico	Experimental	Pilar Vila	Toxicología/Medicina Preventiva	1er semestre
13	Biomonitorización de micotoxinas y otros metabolitos en muestras biológicas	Experimental	Pilar Vila	Toxicología/Medicina Preventiva	2º semestre
14	Revisión sobre métodos analíticos rápidos y confiables para la determinación de múltiples micotoxinas	Bibliográfico	Pilar Vila	Toxicología/Medicina Preventiva	2º semestre
15	Actualización sobre biomarcadores de ingesta del consumo de alimentos y de patrones de dieta	Bibliográfico	Dolores Corella Piquer	Medicina Preventiva/Medicina Preventiva	
16	Influencia del cronotipo en el horario y patrón de consumo de alimentos en población mediterránea	Experimental	Dolores Corella Piquer	Medicina Preventiva/Medicina Preventiva	

17	Nuevas soluciones sensoriales para la disfagia	Experimental	Amparo Gamero/Laura Laguna	Tecnología de Alimentos/Medicina Preventiva	IATA (Mañanas)
18	Producción de biocombustibles a partir de residuos de la Industria Alimentaria	Bibliográfico	Patricia Roig	Tecnología de Alimentos/Medicina Preventiva	
19	Envases biodegradables y sostenibles para alimentos	Bibliográfico	Patricia Roig	Tecnología de Alimentos/Medicina Preventiva	
20	Carne sintética, una realidad futura?: aspectos legales, éticos y medioambientales	Bibliográfico	M ^a José Ocio	Tecnología de Alimentos/Medicina Preventiva	
21	Tema relacionado con la asignatura de interés para el alumno	Bibliográfico	Prof. Dpto Microbiología	Microbiología	
22	Tema relacionado con la asignatura de interés para el alumno	Bibliográfico	Prof. Dpto Microbiología	Microbiología	
23	La responsabilidad social en la empresa alimentaria. Estudio de caso	Bibliográfico	Manuel Méndez Martínez	Dirección de Empresas/Organización Empresas	
24	Normas de Calidad y Sistemas de Gestión en la industria alimentaria. Estudio de caso	Bibliográfico	Manuel Méndez Martínez	Dirección de Empresas/Organización Empresas	
25	Análisis estadístico de bases de datos relacionadas con Nutrición	Bibliográfico/ Experimental	Iván Giménez	Estadística i Investigació Operativa/Estadística	

26	Análisis estadístico de bases de datos relacionadas con Toxicología Nutricional	Bibliográfico/Experimental	María José Caballero	Estadística i Investigació Operativa/Estadística	
27	Actualización de probióticos y prebióticos que activan la ruta del receptor de hidrocarburos aromáticos	Bibliográfico	Eva Serna	Fisiología/Fisiología	
28	Nutrición y la pandemia de COVID19	Bibliográfico	Nadezda Apostolova	Farmacología/Farmacología	
29	Papel del receptor PPAR en el control de dislipidemia	Bibliográfico	Profesor a asignar	Farmacología/Farmacología	
30	Adipocinas y síndrome metabólico: perspectivas terapéuticas	Bibliográfico	Profesor a asignar	Farmacología/Farmacología	
31	Revisión bibliográfica de los avances y la documentación científica en la terapia de la malnutrición	Bibliográfico	Cristina Rius Leiva	Historia de la Ciencia y Documentación/Documentación	
32	Aproximación a la documentación científica sobre la farmacología en nutrición	Bibliográfico	Cristina Rius Leiva	Historia de la Ciencia y Documentación/Documentación	
33	Revisión bibliográfica de los avances y la documentación científica sobre medicamentos que alteran la nutrición	Bibliográfico	Cristina Rius Leiva	Historia de la Ciencia y Documentación/Documentación	
34	Per què fa cinquanta anys era tan habitual la llet condensada?	Bibliográfico	Carmel Ferragud	Historia de la Ciencia y Documentación/Historia de la Ciencia	

35	Història del control de la qualitat dels aliments en la ciutat de València	Bibliogràfic	Carmel Ferragud	Historia de la Ciencia y Documentación/Historia de la Ciencia	
36	La controvèrsia sobre l'etiquetatge frontal d'aliments a través de la premsa espanyola	Bibliogràfic	Lucía Sapiña	Historia de la Ciencia y Documentación/Historia de la Ciencia	
37	Introducción de Angiostrongylus cantonensis a la Península Ibérica	Bibliogràfic	Pablo F. Cuervo	FTFP/Parasitología	
38	Vesículas extracelulares en leche	Bibliogràfic	Antonio Marcilla	FTFP/Parasitología	
39	Vesículas extracelulares en plantas comerciales	Bibliogràfic	Antonio Marcilla	FTFP/Parasitología	
40	Bleu, saignant, à point, bien cuit y toxoplasmosis	Experimental	Patricio Artigas	FTFP/Parasitología	
41	Edición genética en la producción de alimentos: Alimentos CRISPR	Bibliogràfic	Marcote Zaragoza, María Jesús	Bioquímica	
42	Factores bio-psico-sociales implicados en la obesidad	Bibliogràfic	Almonacid Guinot, Vicenta	Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico	Tardes, todo el curso
43	Pandemia y obesidad, aspectos psicológicos	Bibliogràfic	Almonacid Guinot, Vicenta	Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico	Tardes, todo el curso

44	Trastornos de la conducta alimentaria	Bibliográfico/ Experimental	Jose Heliodoro Marco	Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico	
45	Actividad antioxidante de variedades de melón y pepino	Experimental	María del Carmen González Mas	Biología vegetal/Fisiología vegetal	1º y 2º semestre
46	Biofortificación de alimentos mediante biotecnología vegetal	Bibliográfico	Eugenio Gómez Minguet	Biología vegetal/Fisiología vegetal	1º y 2º semestre
47	Evaluación de la calidad nutricional de hortalizas producidas en suelos con distintos manejos	Experimental	Rafael Boluda Hernández y Luis Roca Pérez	Biología vegetal/Edafología y Química agrícola	2º semestre
48	Determinación y evaluación del contenido de elementos potencialmente tóxicos en hortalizas producidas en suelos con diferente origen agrícola	Experimental	Rafael Boluda Hernández y Luis Roca Pérez	Biología vegetal/Edafología y Química agrícola	2º semestre
49	Bioética y nutrición clínica.	Bibliográfico	César Ortega Esquembre	Filosofía/Filosofía Moral	
50	El excedente de comida y su despilfarro como mecanismo de la sociedad de consumo	Bibliográfico	César Ortega Esquembre	Filosofía/Filosofía Moral	
51	Ética de los medios de los medios de comunicación e información de la alimentación	Bibliográfico	Enrique Herreras Maldonado	Filosofía/Filosofía Moral	
52	Aspectos éticos de la investigación en nutrigenómica.	Bibliográfico	Enrique Herreras Maldonado	Filosofía/Filosofía Moral	

53	Códigos deontológicos y empresas de alimentación	Bibliográfico	César Ortega Esquembre	Filosofía/Filosofía Moral	
54	Física de la cocina. Cómo la tecnología ha cambiado los hábitos alimentarios	Bibliográfico	Jesús Delegido Gómez	Física de la Tierra y Termodinámica/Física	
55	Proceso de homogeneización en productos lácteos: estado del arte y avances desde el punto de vista físico	Bibliográfico	Beatriz Martínez Díaz	Física de la Tierra y Termodinámica/Física	
56	Síntesis y caracterización de nanoclusters de oro funcionalizados con biomoléculas.	Experimental	Elena Zaballos Garcia y Julia Perez Prieto	Química Orgánica	Sin restricción horaria
57	Síntesis y caracterización de nanoclusters de oro funcionalizados con productos naturales.	Experimental	Elena Zaballos Garcia y Julia Perez Prieto	Química Orgánica	Sin restricción horaria
58	La química y el arte culinario	Bibliográfico	Amparo Asensio	Química Orgánica	Sin restricciones
59	Microplásticos y su presencia en la alimentación	Bibliográfico	Amparo Asensio	Química Orgánica	Sin restricciones