

## TEMAS LIBRES TRABAJO FIN DE GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA(2025-26)

Nº	TEMA OFERTADO	CARÁCTER	PROFESORADO RESPONSABLE	ÁREA/DEPARTAMENTO	Observaciones
1	Alternativas de los plásticos en alimentos.	Bibliográfico	Cristina Juan García	Nutrición y Bromatología/ Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
2	Microbiota y salud oral	Bibliográfico	Patricia Guillém Sáiz	Medicina Preventiva y Salud Pública/ Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
3	Percepción sensorial del gusto y su relación con enfermedades metabólicas	Bibliográfico	Patricia Guillém Sáiz	Medicina Preventiva y Salud Pública/ Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
4	Alimentación en el mayor	Bibliográfico	Carolina Mir Sánchez	Medicina Preventiva y Salud Pública/ Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
5	Asociaciones entre el Índice Inflamatorio de la Dieta y los Parámetros del Sueño en niños	Experimental	Maria Manuela del Mar Morales Suárez-Varela	Medicina Preventiva y Salud Pública/ Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
6	Suplementación Nutricional para el control de la Hipertension	Bibliografico	Juan Fco. Martinez Blanch / Eduardo Flores Ventura	Medicina Preventiva y Salud Pública/ Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	

<b>7</b>	Gastrofísica o cómo la Ciencia de la percepción sensorial influye en las preferencias del consumidor”	Bibliográfico	Mónica Gandía	Tecnología d'Aliments/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
<b>8</b>	Desarrollo de un producto fermentado tipo queso con una base de trigo	A convenir	Pedro V. Martínez	Tecnología d'Aliments/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
<b>9</b>	Aplicaciones de las algas en la Industria Alimentaria	Bibliográfico	Patricia Roig Montoya	Tecnología d'Aliments/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
<b>10</b>	Packaging biodegradable o comestible: tecnologías emergentes	Bibliográfico	Patricia Roig Montoya	Tecnología d'Aliments/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
<b>11</b>	Cómo influye la tendencia hacia proteínas alternativas en el desarrollo de nuevos productos alimenticios	Bibliográfico	Juan Manuel Castagnini	Tecnología d'Aliments/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
<b>12</b>	Recuperación de compuestos bioactivos de subproductos de la industria pesquera mediante fluidos supercríticos	Experimental	Juan Manuel Castagnini	Tecnología d'Aliments/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	
<b>13</b>	Bioquímica de Trypanosomas cruzi: enfermedad de Chagas	Bibliográfico	Vicente J. Miralles	Bioquímica/ Bioq. Biol.Mol	
<b>14</b>	Actualización en obesidad y diabetes mellitus tipo II: una visión integrada	Bibliográfico	M. Teresa Barber Sanchis	Bioquímica/ Bioq. Biol.Mol	

<b>15</b>	Crono nutrición: el impacto de los horarios de comida en la composición corporal del alumnado de educación obligatoria.	Experimental	Daniel Gabaldón Estevan	Sociología/Sociologia y Antropología Social	
<b>16</b>	Estimación de la adherencia a la dieta mediterránea de la población escolar.	Experimental	Daniel Gabaldón Estevan	Sociología/Sociologia y Antropología Social	
<b>17</b>	Implicación de los procesos de autofagia y/o mitofagia en el ictus isquémico (tema libre).	Bibliográfico	M <sup>a</sup> Consuelo Burguete López	Fisiología/Fisiología	
<b>18</b>	La investigació sobre conserves vegetals en les dècades de 1960 i 1970: L'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA) i la Asociación de Investigación de la Industria de Conservas Vegetales (AICV)	Bibliogràfic	Ximo Guillem Llobat	Història de la Ciència/Història de la Ciència i Documentació	
<b>19</b>	Les ciències dels aliments en la Revista de Ciència Aplicada (1947 – 1967)	Bibliogràfic	Ximo Guillem Llobat	Història de la Ciència/Història de la Ciència i Documentació	
<b>20</b>	L'avaluació sensorials dels olis d'oliva al País Valencià (segle XX)	Bibliogràfic	Ximo Guillem Llobat	Història de la Ciència/Història de la Ciència i Documentació	
<b>21</b>	El Museu de l'Arròs de València. Patrimoni i divulgació.	Bibliogràfic	Ximo Guillem Llobat	Història de la Ciència/Història de la Ciència i Documentació	
<b>22</b>	El ODS-5 (equidad de género) en la nutrición humana	Bibliogràfic	Cristina Rius Leiva	Història de la Ciència/Història de la Ciència i Documentació	

<b>23</b>	Revisión de los y las pacientes con obesidad desde una perspectiva de género	Bibliográfico	Cristina Rius Leiva	Història de la Ciència/Història de la Ciència i Documentació	
<b>24</b>	Microbiota y salud mental 2	Bibliográfico	Maja Wrzesien	Psicología/Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológicos	
<b>25</b>	Dieta antiinflamatoria y toxicología alimentaria: interacciones entre nutrientes y contaminantes alimentarios en la salud humana.	Bibliográfico	PILAR VILA DONAT	Toxicología/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	2º semestre
<b>26</b>	Interacción de contaminantes alimentarios por métodos in vitro	Experimental/Bibliográfico	MERCEDES TARONCHER/CRISTINA FUENTES	Toxicología/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	2º semestre
<b>27</b>	Riesgos y efectos tóxicos de la plata como aditivo alimentario	Bibliográfico	CRISTINA FUENTES	Toxicología/Med Prev, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Med Leg	2º semestre
<b>28</b>	Principios de la alergia a alimentos	Bibliográfico	Rafael Toledo Navarro	Parasitología/Farmacología, Tecn. Farma. Y Parasitología	
<b>29</b>	Trematodiasis de transmisión alimentaria: estado actual y expectativas	Bibliográfico	Rafael Toledo Navarro	Parasitología/Farmacología, Tecn. Farma. Y Parasitología	
<b>30</b>	Relación entre inundaciones por DANA y brotes de enfermedades transmitidas por el agua	Bibliográfico	M. Dolores Bagues Castelló	Parasitología/Farmacología, Tecn. Farma. Y Parasitología	

<b>31</b>	Tema a convenir con el tutor	Bibliográfico	Guillermo Esteban Sanchis	Parasitología/Farmacología, Tecn. Farma. Y Parasitología	
<b>32</b>	Estudio de los efectos de análogos de la vitamina D en la disfunción endotelial.	Bibliográfico	LAURA PIQUERAS RUIZ	Farmacología/Farmacología	
<b>33</b>	Tratamiento de las dislipemias mediante el uso de compuestos de origen natural	Bibliográfico	M Antonia Noguera	Farmacología/Farmacología	
<b>34</b>	La responsabilidad social en la empresa alimentaria. Estudio de caso	Bibliográfico	Manuel Méndez Martínez	Organización de empresas/ Dirección de empresas	
<b>35</b>	Diseño de un modelo de negocio mediante método Canvas. Aplicación a la empresa alimentaria	Bibliográfico	Manuel Méndez Martínez	Organización de empresas/ Dirección de empresas	
<b>36</b>	Emprendimiento y empresa alimentaria. Estudio de caso	Bibliográfico	Manuel Méndez Martínez	Organización de empresas/ Dirección de empresas	
<b>37</b>	Normas de calidad y sistemas de gestión en la industria alimentaria. Estudio de caso	Bibliográfico	Manuel Méndez Martínez	Organización de empresas/ Dirección de empresas	
<b>38</b>	Deontología y ética profesional del dietista-nutricionista	Bibliográfico	Antonio Luis Terrones Rodríguez	Filosofía Moral, Política y Social/Filosofía	

<b>39</b>	Bioética clínica en nutrición	Bibliográfico	Antonio Luis Terrones Rodríguez	Filosofía Moral, Política y Social/Filosofía	
<b>40</b>	Ética de la investigación en nutrición	Bibliográfico	Marina García-Granero Gascó	Filosofía Moral, Política y Social/Filosofía	
<b>41</b>	Códigos deontológicos y empresas de alimentación	Bibliográfico	Marina García-Granero Gascó	Filosofía Moral, Política y Social/Filosofía	
<b>42</b>	Alergia a frutos secos	Bibliográfico	Miguel Tortajada Girbés	Pediatría/P-O-G-	
<b>43</b>	El Papel de los Ligandos Orgánicos en la Biodisponibilidad de Minerales: Oxalatos y Polifenoles y su Impacto en la Absorción de Micronutrientes	Bibliográfico	Sam Benmansour Souilamas	Química Inorgánica/Química Inorgánica	
<b>44</b>	Antioxidantes presentes en alimentos	Bibliográfico	Ana C. Cuñat Romero	Química Orgánica/Química Orgánica	
<b>45</b>	La termodinámica en el cuerpo humano. Procesos de generación y pérdida de calor en el cuerpo.	Bibliográfico	Beatriz Martínez	Física Aplicada/Física de la Tierra y Termodinámica	
<b>46</b>	Bases físicas de diferentes técnicas de calentamiento y enfriamiento de alimentos y su relación con la conservación de nutrientes	Bibliográfico	Jesús Delegido Gómez	Física Aplicada/Física de la Tierra y Termodinámica	

<b>47</b>	Mejora de la seguridad alimentaria mediante biotecnología vegetal.	Bibliográfico	Eugenio Gómez Minguet	Fisiología Vegetal/ Biología Vegetal	
<b>48</b>	Estudio de metabolitos secundarios en especies del género <i>Cucumis</i>	Bibliográfico	María del Carmen González Mas	Fisiología Vegetal/ Biología Vegetal	