



Departamento	Area	Director/es	Propuesto a:	Titulo trabajo propuesto
Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense	Fisiología	Laura Grasa	Alejandro González	Revisión bibliográfica sobre un tema relacionado con la microbiota intestinal
Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense	Fisiología	José Emilio Mesonero	María Sanz Iso	Bebidas azucaradas y edulcoradas: alteraciones de la glucemia
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Edafología y Química Agrícola	Juan Luis Mora Hernández David Badía Villas	Rodrigo Salvador Huerta	Efectos del suelo en las características de uva y vino
Ingeniería de Diseño y Fabricación	Ingeniería Procesos de Fabricación	Pilar Lambán Castillo	Alvaro González Sarriá	Agrifood Industry 4.0: Tecnologías e indicadores
Ingeniería Química y TMA	Ingeniería Química	Eva Romeo Salazar Antonio Monzón Bescós	Ibai Aróstegui Romanos	Aprovechamiento energético de residuos de la industria alimentaria por vía termoquímica.
Microbiología, Pediatría, Radiología y Salud Pública	Medicina Preventiva y Salud Pública	Sara Malo Fumanal	Lucía Vázquez Grandes	Revisión bibliográfica sobre un problema de salud pública relacionado con la dieta
Patología Animal	Sanidad Animal	Jesús Arenas Busto	Cristina León Mateo	Nuevos extractos naturales con acción bactericida (experimental)
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Diego Gómez Lozano Marta Herrera Sánchez	Ana Isabel Tirapo Pérez	Evaluación de la capacidad antimicrobiana del grafeno
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	M ^a Carmen Rota García Cristina Escolar Miñana	Laura Sánchez Gómez	Caracterización microbiológica de alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Teresa Juan Esteban Susana Lorán Ayala	Víctor Lafuente Aso	Evaluación de la contaminación por aflatoxina M1 en productos lácteos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Marta Herrera Sánchez Antonio Herrera Marteache	Celia Peña	Evaluación de la contaminación por micotoxinas en alimentos

P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Marta Herrera Sánchez Susana Lorán Ayala	Salma Recaj Zapico	Evaluación de la contaminación por micotoxinas en muestras de cacao
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Regina Lázaro Gistau Susana Bayarri Fernández	Elena Garrido Larraga	Tema de actualidad en seguridad alimentaria: revisión sobre aspectos higiénicos, nutricionales y legislativos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	M ^a Carmen Rota García Belén Romero de Castilla	Carlos Pietro Serrano	Métodos moleculares para la detección y tipificación de microorganismos patógenos en los alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Belén Romero de Castilla Diego Gómez Lozano	Patricia Lázaro Dantart	Métodos moleculares para la detección y tipificación de microorganismos patógenos en los alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Susana Bayarri Fernández Regina Lázaro Gistau	Laura Peña	Tema de actualidad en seguridad alimentaria: revisión sobre aspectos higiénicos, nutricionales y legislativos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Agustín Ariño Moneva	David Marco Ayensa	Alimentos y suplementos dietéticos para la función óptima y mejora del rendimiento en deportistas
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Agustín Ariño Moneva	Daneirys Isabel Rosario González	Trabajo académico de revisión: Psicobióticos en alimentación y salud
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Teresa Juan Esteban Agustín Ariño Moneva	Gabriel Pardos Martínez	Trabajo en laboratorio: Estudio comparativo de la aptitud de extractos de diversos genotipos de <i>Cynara</i> spp como coagulantes en la elaboración de quesos de pasta dura
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Pedro Marco Montori Eugenia Venturini Crespo	Sandra Pelegrín Pérez	Obtención de aperitivos de manzana con efecto probiótico mediante impregnación con lactobacillus
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Diego Gómez Lozano Daniel Berdejo Martínez	Lorien Peral Aznar	Análisis microbiológico en alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Pedro Marco Montori Daniel Berdejo Martínez	Noelia Pascual García	Determinación del perfil toxigénico de cepas pertenecientes al grupo <i>Bacillus cereus</i>
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Dolores Pérez Cabrejas Alba Civera Casedas	Pablo Quintanilla Torres	Alérgenos alimentarios
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Dolores Pérez Cabrejas Patricia Galán Malo* Empresa ZEULAB	Alba Gutierrez Esteban	Alérgenos alimentarios
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	José Antonio Beltrán Gracia Juan Benito Calanche	Zineb Latrache El Amraoui	Aplicación de distintas tecnologías para la obtención de un ingrediente de origen marino rico en compuestos bioactivos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Marta Alejandre Amela	Irene Rubio Alejandre	Aplicación de nuevas tecnologías de procesado de los alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Ignacio Alvarez Lanzarote Leire Astráin Redín	María Salvador Sánchez	Aplicación de tecnologías térmicas y no térmicas en la industria alimentaria
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Cristina Sánchez Gimeno	Sofía Gimeno Ruiz	Propiedades reológicas de alimentos

P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Diego García Gonzalo Rafael Pagán Tomás	María Mei Martínez de Zuazo	Caracterización de microorganismos aislados en la industria alimentaria
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Rafael Pagán Tomás Diego García Gonzalo	Marta Martínez Sesma	Caracterización fenotípica de microorganismos mutantes resistente
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Ignacio Álvarez Lanzarote Vanesa Abad Calavia	Paloma Romera Aibar	Control de Anisakis con nuevas tecnologías de procesado de alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	José Antonio Beltrán Gracia Juan Benito Calanche	Marcos Gazulla Novials	Desarrollo de productos sucedáneos de carne a base de fuentes de proteínas alternativas
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	José Antonio Beltrán Gracia Juan Benito Calanche	Alba Utrilla García	Desarrollo de productos sucedáneos de carne a base de fuentes de proteínas alternativas
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Esther Arias Alvarez David Gimeno	Isabel Aragonés Pequerul	Prácticas agrícolas innovadoras en el cultivo de granada
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Esther Arias Alvarez David Gimeno	Lorena Usón Villarroya	Valorización de subproductos de granada
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Esther Arias Alvarez Celia Cantín Mardones *CSIC	María Fernández Pacheco	Tecnologías pre y postcosecha para la mejora de la calidad final del fruto
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Esther Arias Alvarez Rosa Oria Almuadí	Emma Lou Reyes	Estrategias postcosecha y evaluación de la calidad de frutas y hortalizas
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Elisa Gayán Ordás Santiago Condón Usón	Manal El Haouli Riahi	Mejora de los test de detección de antibióticos en alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Guillermo Cebrián Auré Andrea Bordetas Gascón *Empresa ATARAXIAL	Sara Gil Blasco	Mejora del proceso productivo y de conservación de la espirulina
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Condón Usón, Santiago Elisa Gayán Ordás	Ariadna González Díez	Nuevas estrategias de conservación de alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Lourdes Sánchez Paniagua	Paula Cadarso Miguel	Propiedades de los productos lácteos fermentados
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Lourdes Sánchez Paniagua	M ^a Pilar Guiral Seguí	Propiedades de los productos lácteos fermentados
Química Analítica	Química Analítica	Ana Escudero Carra Arancha de la Fuente	Laura García de Jalón Uixera	Estudio de la importancia sensorial de los aldehídos de Strecker en vinos blancos
Química Analítica	Química Analítica	Celia Domeño Recalde Margarita Aznar	Carolina Borja Navarro	Estudio del riesgo asociado al uso de materiales en envase alimentario mediante el análisis de sus componentes y posible migración
Química Analítica	Química Analítica	Celia Domeño Recalde Paula Vera	Natalia Buges Lope	Estudio del riesgo asociado al uso de materiales en envase alimentario mediante el análisis de sus componentes y posible migración