



Departamento	Area	Comparte con	Compartido	Director/es	GRADO	Nº Estudiantes	Título trabajo propuesto
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Economía, Sociología y Política Agraria		No	Helena Resano Ezcaray Ana Mª Olaizola Tolosana	CTA	1	Preferencias de los consumidores respecto a la carne de vacuno.
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Economía, Sociología y Política Agraria		No	Helena Resano Ezcaray	CTA	1	Comercio internacional de productos agroalimentarios.
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Economía, Sociología y Política Agraria		No	María Teresa Maza Rubio	CTA	1	La comercialización de los productos de agricultura ecológica
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Edafología y Química Agrícola.		No	Juan Luis Mora Hernández	CTA	1	Influencia del suelo en características de alimentos cultivados en Aragón.
Física Aplicada	Física Aplicada		No	Fernando Blesa Francisco Torcal	CTA	2	Medida de la textura y firmeza de manzanas por métodos ópticos y mecánicos
Farmacología y Fisiología	Fisiología		No	José Emilio Mesonero Gutiérrez	CTA	1	Revisión bibliográfica: mitos y verdades del triptófano como suplemento alimenticio
Farmacología y Fisiología	Fisiología		No	Laura Grasa José Emilio Mesonero	CTA	1	Estudio de la toxicidad de los nanotubos de carbono en células epiteliales intestinales humanas
Ingeniería de Diseño y Fabricación	Ingeniería Procesos Fabricación		No	Mª. Pilar Lambán Castillo	CTA	1	Tecnologías de identificación automática y captura y gestión de la información en industria alimentaria.
Ingeniería Química y Tecnol. Medio Ambiente	Ingeniería Química		No	Jaime González Buesa (CITA) María Luisa Salvador Solano	CTA	1	Conservación de productos vegetales con nuevos envases biobasados
Ingeniería Química y Tecnol. Medio Ambiente	Ingeniería Química		No	María Luisa Salvador Solano	CTA	1	Caracterización de alimentos cocinados por contacto con superficie caliente
Matemática Aplicada	Matemática Aplicada		No	Ana Isabel Allueva José Luis Alejandre	CTA	1	Diseño de un programa formativo orientado al profesional en CTA
Medicina Preventiva y Salud Pública	Medicina Preventiva y Salud Pública		No	Sara Malo Fumanal	CTA	1	Revisión bibliográfica sobre las actuaciones de la industria alimentaria ante un problema de salud pública relacionado con la dieta
Medicina Preventiva y Salud Pública	Medicina Preventiva y Salud Pública		No	Sara Malo Fumanal	CTA	1	Políticas de salud pública ante una enfermedad relacionada con la dieta. Revisión bibliográfica
Patología Animal	Sanidad Animal		No	Jesús A. Arenas Raúl C. Mainar	CTA	1	Búsqueda de marcadores biológicos para la detección de Salmonella
Patología Animal	Sanidad Animal		No	Jesús A. Arenas Raúl C. Mainar	CTA	1	Revisión bibliográfica biofilms en alimentos
Patología Animal	Sanidad Animal		No	Jesús A. Arenas	CTA	1	Eficacia antimicrobiana de aceites esenciales
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Lorán Ayala, Susana	CTA	1	Aplicación del análisis del riesgo al control de histamina en restauración colectiva
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Consuelo Pérez Arquillué Regina Lázaro Gistau	CTA	1	Control de calidad de los productos de la colmena (Trabajo de laboratorio)
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Consuelo Pérez Arquillué Susana Bayarri Fernández	CTA	1	Control de calidad de los productos de la colmena (Trabajo de laboratorio)
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Susana Lorán Ayala Mª Carmen Rota García	CTA	1	Desarrollo de protocolos de L+D en la planta piloto de ciencia y tecnología de los alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Tecnología Alimentos	Sí	Domingo Blanco Parmo Mª Eugenia* Venturini Crespo	CTA	1	Elaboración del licor de guindas Valle del Manubles. Normativa legal aplicable y APPCC.
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Marta Herrera Sánchez	CTA	1	Evaluación de la contaminación por micotoxinas en alimentos infantiles
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Marta Herrera Sánchez Susana Lorán Ayala	CTA	1	Evaluación de la contaminación por micotoxinas en muestras de maíz
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Mª Carmen Rota García Mª Pilar Conchello Moreno	CTA	1	Métodos moleculares para la detección de microorganismos patógenos en los alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Juan José Carramiñana Esteban	CTA	2	Revisión bibliográfica en un tema de Seguridad Alimentaria
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Agustín Ariño Moneva	CTA	1	Trabajo académico de revisión en Innovación alimentaria
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Agustín Ariño Moneva	CTA	1	Trabajo académico de revisión en Nutrición
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Teresa Juan Esteban	CTA	1	Trabajo académico de revisión: micotoxinas en leche y productos lácteos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología		No	Domingo Blanco Parmo	CTA	1	Valoración cualitativa de la actividad hemofílica de setas comestibles
P.A.C.A.	Producción Animal		No	Mª Angeles Latorre Górriz	CTA	1	Calidad del jamón de Teruel y producción porcina
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Mª Dolores Pérez Cabrejas	CTA	1	Alérgenos alimentarios: impacto en la salud y la seguridad alimentaria
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Sara Remón Oliver Ana Ferrer Mairal	CTA	1	Alimentos para disfgias
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Ignacio Alvarez Lanzarote	CTA	1	Aplicación de tratamientos térmicos con pulsos eléctricos de alto voltaje
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		Sí	Cristina Sánchez Gimeno Raquel Rey Giménez *	CTA	1	Calidad del aceite de oliva
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos	Física Aplicada	Sí	Cristina Sánchez Gimeno Ignacio Negueruela Suberviola	CTA	1	Calidad del aceite de oliva
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Mª Lourdes Sánchez Paniagua	CTA	1	Caracterización de fracciones y proteínas bioactivas de la leche
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Rafael Pagán Tomás Daniel Berdejo Martínez	CTA	1	Caracterización fenotípica de mutantes resistentes a métodos de conservación de alimentos
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	José Antonio Beltrán Gracia	CTA	1	Desarrollo de una pasta alimenticia para celíacos suplementada con concentrado de pescado.
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Miguel Calvo Rebolgar	CTA	2	Historia de la tecnología de los alimentos
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Santiago Condón Usón Virginia Ruiz Artiga	CTA	1	Mejora tecnológica de la estabilidad y calidad sanitaria de la carne de ave y derivados
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Pilar Mañas Pérez	CTA	1	Revisión bibliográfica a determinar
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No		CTA	1	Tecnología de los alimentos a determinar (si es necesario)
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		Sí	Rosa Oría Almudí Celia Cantín Mardones	CTA	1	Tecnología de los productos vegetales a realizar en el CITA



PROPUESTA DE TRABAJOS FIN DE GRADO - CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO ACADÉMICO 2019-2020

Departamento	Area	Comparte con	Compar- tido	Director/es	GRADO	Nº Estudia- ntes	Título trabajo propuesto
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Rosa Oria Almudí M ^º Eugenia Venturini Crespo	CTA	2	Tecnología de los Productos Vegetales. Trabajo de laboratorio. Revisión bibliográfica
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Diego García Gonzalo	CTA	1	TFG ligado a estancia Erasmus en Yamaguchi University
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Guillermo Cebrián Auré	VET / CTA	1	Desarrollo de modelos predictivos de crecimiento microbiano en productos de la pesca
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Santiago Condón Usón	VET / CTA	1	Desarrollo de test de detección de antibióticos para su aplicación en productos cárnicos
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Elisa Gayán Ordás	VET / CTA	1	Influencia de las condiciones de esporulación en la culturabilidad y resistencia de bacterias termófilas alterantes de alimentos
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	José Antonio Beltrán Gracia	VET / CTA	1	Optimización del envasado de carne de cerdo ibérico con atmósfera modificada.
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Javier Raso Pueyo	VET / CTA	1	Procesado de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje
P.A.C.A.	Tecnología Alimentos		No	Pascual López Buesa	VET / CTA	1	Revisión bibliográfica sobre la ciencia alimentaria en El Quijote
Química Analítica	Química Analítica		No	Martín Resano	CTA	1	Análisis de productos alimentarios a a nivel de trazas mediante espectrometría atómica
Química Analítica	Química Analítica		No	Esther Asensio	CTA	1	Seguridad de nuevos biomateriales para su uso en contacto con alimentos
Química Analítica	Química Analítica		No	Celia Domeño Margarita Aznar	CTA	1	Estudios analíticos para evaluar la interacción envase-alimento
Química Analítica	Química Analítica		No	Celia Domeño Margarita Aznar	CTA	1	Utilización de biopolímeros para envase alimentario
Química Analítica	Química Analítica		No	Isabel Sanz	CTA	1	Determinación de aminas biógenas mediante tiras reactivas
Química Analítica	Química Analítica		No	Isabel Sanz	CTA	1	Puesta a punto de una práctica de laboratorio