



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

Departamento	Area	Director/es	Propuesto a:	Titulo trabajo propuesto
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Juan Esteban, Teresa Ariño Moneva, Agustín	Alfaro Rodríguez, Nuria	Trabajo académico de revisión: Cynara como coagulante vegetal para elaboración de quesos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Beltrán Gracia, José Antonio Calanche Morales, Juan Benito	Altelarrea Bartolomé, Iván	Conserva de carne de conejo en aceite
Química Analítica	Química Analítica	Asensio Casas, Esther	Aparicio Navro, Lucía	Estudios de migración a altas temperaturas de utensilios de cocina de silicona (kitcheware)
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Venturini Crespo, M ^a Eugenia	Arévalo Rodrigo, Alicia	Actividad antifúngica del agente de biocontrol <i>Bacillus velezensis</i> BUZ-14
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Alvarez Lanzarote, Ignacio Ospina Corral, Sebastián	Ariño Catalán, Lara	Tratamiento de carne con luz UV-C
Ingeniería Química y TMA	Ingeniería Química	Monzón Bescós, Antonio Romeo Salazar, Eva	Arróniz Cuesta, Marta	Aprovechamiento energético de residuos de la industria alimentaria mediante fermentación. Revisión bibliográfica.
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Cebrián Auré, Guillermo Astráin Redín, Leire	Auré Carrascón, Guillermo	Liofilización asistida por Ultrasonidos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Ariño Moneva, Agustín	Blasco Rubio, Paula	Trabajo académico de revisión: Semillas de quinoa: aspectos nutricionales y saludables
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Marco Montori, Pedro Cantín Mardones, Celia (CITA)	Corchero Medina, Claudia	Uso de aceites esenciales para la conservación postcosecha de fruta de pepita
Bioquímica, Biología Molecular y Celular	Bioquímica y Biología Molecular	Ruiz Pesini, Eduardo	Crucis Martín, Isabel	Biogénesis y Patología Mitocondrial

P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Ferrer Mairal, Ana Remón Oliver, Sara	De Mingo Benito, Alicia	Modificación de la textura de los alimentos para situación de disfagia
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	García Gonzalo, Diego Pagán Tomás, Rafael	Fau Zamorano, Alberto	Caracterización fenotípica de microorganismos mutantes resistentes
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Blanco Parmo, Domingo Marco Montori, Pedro	Fernández Sánchez, Álvaro	Trabajo de investigación y análisis microbiológico en truficultura
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Pérez Cabrejas, M ^a Dolores	Gallego Carot, Elena	Alérgenos alimentarios
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Bayarri Fernández, Susana Lázaro Gistau, Regina	García Castillo, Carlota	Revisión bibliográfica sobre aspectos higiénicos, nutricionales y legislativos de los productos de la colmena
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Juan Esteban, Teresa Lorán Ayala, Susana	Garrido Ezquerro, Marta	Evaluación de la contaminación por aflatoxina M1 en productos lácteos
Ingeniería Química y TMA	Ingeniería Química	Salvador Solano, María Luisa	Gil Jaso, Carmen Pilar	Cocinado de alimentos basados en proteínas vegetales
Patología Animal	Sanidad Animal	Arenas Busto, Jesús	Gil Urbano, Sofía del Carmen	Extractos naturales y su utilidad para eliminar bacterias resistentes a antibióticos. Trabajo experimental.
P.A.C.A.	Producción Animal	Manuel Fondevila Camps	Gimeno Lostao, Mónica	Efecto del uso de aditivos en la alimentación de pollos de carne sobre la calidad del producto
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Mañas Pérez, Pilar Nadal Calvo, Laura	Gómez Rodrigo, Laura	La membrana externa de las bacterias gramnegativas y su papel en la supervivencia a agentes de conservación de alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Herrera Sánchez, Marta Lorán Ayala, Susana	Gracia Sancho, Daniel	Evaluación de la contaminación por micotoxinas en muestras de cereales
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Blanco Parmo, Domingo Herrera Sánchez, Marta	Grao Royo, Sergio	Detección de hemolisinas en setas comestibles
P.A.C.A.	Producción Animal	Latorre Górriz, M ^a Angeles	Gregorio Espinosa, Pablo	Calidad de la carne de cerdo
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Gayán Ordás, Elisa Salvador Arnadillo, Maika	Guallar Gracia, Marcos	Mejora del cultivo de <i>Geobacillus thermoglucosidasius</i> para la producción de bioetanol a partir de subproductos agroalimentarios
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Alvarez Lanzarote, Ignacio Alejandre Amela, Marta	Hernández Fernández, Elena	Inactivación de <i>Anisakis</i> mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje

P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Rota García, M ^a Carmen	Hernández Tambo, Sergio	Métodos moleculares para la detección de microorganismos patógenos en los alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Carramiñana Esteban, Juan José	LasHeras Martín, Rodrigo	Revisión bibliográfica en un tema de Seguridad Alimentaria
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Raso Pueyo, Javier	Lebrón Torralba, Lidia	Procesado de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Beltrán Gracia, José Antonio Calanche Morales, Juan Benito	Leciñena Andrés, Paula	Compuestos bioactivos de By-product de pescado: estudio de factibilidad para la elaboración de alimentos innovadores
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Oria Almudí, Rosa Arias Alvarez, Esther (Aula Dei)	Martín Moliner, María	Tratamientos postcosecha para el control de los daños por frío en fruta
Patología Animal	Sanidad Animal	Arenas Busto, Jesús	Martínez Pérez, Sara	Aprendizaje de Técnicas para estudiar la Formación de biofilms. Trabajo experimental.
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Calvo Rebollar, Miguel	Martínez Zubiria, Marcos	Revisión de las técnicas inmunoquímicas de análisis de alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Pagán Tomás, Rafael García Gonzalo, Diego	Melendo Millán, Luis	Caracterización de microorganismos aislados en la industria alimentaria
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Ferrer Mairal, Ana Remón Oliver, Sara	Moreno Mompel, Adrián	Evaluación sensorial y nutricional de alimentos texturizados
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Beltrán Gracia, José Antonio Calanche Morales, Juan Benito	Navascués Alcay, Carlos	Análisis de nuevos procesos de congelación sobre la calidad de carne de cerdo
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Lázaro Gistau, Regina Bayarri Fernández, Susana	Ochoa León, Miriam	Tema de actualidad en seguridad alimentaria: revisión sobre aspectos higiénicos, nutricionales y legislativos.
	Tecnología de Alimentos	Condón Usón, Santiago Clemente Carazo, Marta	Oliveros Royo, Samuel	Conservación/higienización alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Condón Usón, Santiago Clemente Carazo, Marta	Pérez Agustín, Isabel	Conservación/higienización alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Sánchez Paniagua, M ^a Lourdes	Pinilla Carrera, Emma	Tecnología y propiedades de los productos lácteos fermentados con cultivos del kéfir
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Sánchez Gimeno, Cristina	Pradilla Ruberte, Ana	Optimización de la calidad de gominolas artesanales
Ingeniería Química y TMA	Ingeniería Química	Salvador Solano, María Luisa	Ramón Montaner, Arraro Mónica	Caracterización y uso en la industria alimentaria de envases biobasados

Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense	Fisiología	Grasa López, Laura Bellés Miralles, Andrea	Remiro Guillén, Álvaro	Revisión bibliográfica sobre un tema relacionado con la microbiota intestinal
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Gayán Ordás, Elisa Freire Carrascosa, Víctor	Río Michelena, Javier del	Cinética de inactivación de Bacillus subtilis y Bacillus cereus frente al calor y agentes químicos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Cebrián Auré, Guillermo Alejandre Amela, Marta	Rubio García, Enrique	Aplicación de nuevas tecnologías en el sector de la pesca
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Arias Alvarez, Esther Venturini Crespo, M ^a Eugenia	Sainz Pérez, Iván	Aptitud para la congelación de variedades de judía verde
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Herrera Sánchez, Marta	Santos Iparraguirre, Marta	Evaluación de la contaminación por micotoxinas en cacao y productos derivados
Química Analítica	Química Analítica	Escudero Carra, Ana María Bueno Fernández, Mónica	Serrano Gutierrez, Javier	Estudio del defecto "gusto de luz" de los vinos"
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	López Buesa, Pascual	Tapia Guerrero, Serchio	Medición de cloruros y nitrilos en lomos y canales de distinto pH.
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Arias Alvarez, Esther	Torrijano González, César	Revisión bibliográfica sobre las actuales estrategias para la maduración o afinamiento de fruta en postcosecha
Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense	Fisiología	Mesonero Gutiérrez, José Emilio	Valerio Villalba, Rafael	Absorción y metabolismo de la fructosa