



| Departamento   | Area                                | Director/es  | Propuesto a:            | Título 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<br>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<br>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<br>Marta Herrera Sánchez                  | Ana Isabel Tirapo Pérez | Evaluación de la capacidad antimicrobiana del grafeno                                    |
| P.A.C.A.   | Nutrición y Bromatología            | M <sup>a</sup> Carmen Rota García<br>Cristina Escolar Miñana | Laura Sánchez Gómez     | Caracterización microbiológica de alimentos  |
| P.A.C.A.   | Nutrición y Bromatología            | Teresa Juan Esteban<br>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<br>Antonio Herrera Marteache           | Celia Peña              | Evaluación de la contaminación por micotoxinas en alimentos                              |

|          |                          |   |                                     |  |
|----------|--------------------------|---|-------------------------------------|--|
| P.A.C.A. | Nutrición y Bromatología | Marta Herrera Sánchez<br>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<br>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 <sup>a</sup> Carmen Rota García<br>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<br>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<br>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<br>González | Trabajo académico de revisión: Psicobióticos en alimentación y salud   |
| P.A.C.A. | Nutrición y Bromatología | Teresa Juan Esteban<br>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<br>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<br>Daniel Berdejo Martínez                                   | Lorien Peral Aznar                  | Análisis microbiológico en alimentos   |
| P.A.C.A. | Nutrición y Bromatología | Pedro Marco Montori<br>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 <sup>a</sup> Dolores Pérez Cabrejas<br>Alba Civera Casedas                    | Pablo Quintanilla Torres            | Alérgenos alimentarios   |
| P.A.C.A. | Tecnología de Alimentos  | M <sup>a</sup> Dolores Pérez Cabrejas<br>Patricia Galán Malo* Empresa<br>ZEULAB | Alba Gutierrez Esteban              | Alérgenos alimentarios   |
| P.A.C.A. | Tecnología de Alimentos  | José Antonio Beltrán Gracia<br>Juan Benito Calanche                             | Zineb Latrache El<br>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<br>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<br>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<br>Diego García Gonzalo                             | Marta Martínez Sesma              | Caracterización fenotípica de microorganismos mutantes resistente  |
| P.A.C.A.          | Tecnología de Alimentos | Ignacio Álvarez Lanzarote<br>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<br>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<br>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<br>David Gimeno                                   | Isabel Aragonés Pequerul          | Prácticas agrícolas innovadoras en el cultivo de granada   |
| P.A.C.A.          | Tecnología de Alimentos | Esther Arias Alvarez<br>David Gimeno                                   | Lorena Usón Villarroya            | Valorización de subproductos de granada  |
| P.A.C.A.          | Tecnología de Alimentos | Esther Arias Alvarez<br>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<br>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<br>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<br>Andrea Bordetas Gascón<br>*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<br>Elisa Gayán Ordás                             | Ariadna González Díez             | Nuevas estrategias de conservación de alimentos  |
| P.A.C.A.          | Tecnología de Alimentos | M <sup>a</sup> Lourdes Sánchez Paniagua                                | Paula Cadarso Miguel              | Propiedades de los productos lácteos fermentados   |
| P.A.C.A.          | Tecnología de Alimentos | M <sup>a</sup> Lourdes Sánchez Paniagua                                | M <sup>a</sup> Pilar Guiral Seguí | Propiedades de los productos lácteos fermentados   |
| Química Analítica | Química Analítica       | Ana Escudero Carra<br>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<br>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<br>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 |