



PROPUESTA DE TRABAJOS FIN DE GRADO - CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. CURSO ACADÉMICO 2022-23

Departamento	Area	Director/es	Nº Estudiantes	Título trabajo propuesto
Bioquímica, Biología Molecular y Celular	Bioquímica y Biología Molecular	Eduardo Ruiz Pesini	1	Pesticidas OXPHOS en los alimentos
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Economía, Sociología y Política Agraria	Helena Resano Ezcaray Ana M ^a Olaizola Tolosana	1	Pautas de consumo y preferencias de los consumidores
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Edafología y Química Agrícola	Juan Luis Mora Hernández David Badía Villas	1	Efectos del suelo en las características de uva y vino
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Economía, Sociología y Política Agraria	M ^a Teresa Maza Rubio Pilar Uldemolins	1	Interés nutricional y medioambiental de los productos de la colmena.
Física Aplicada	Física Aplicada	Fernando Blesa Moreno Pascual Sevillano Reyes	1	Medida y correlación de la maduración en frutas por métodos eléctricos y ópticos
Física Aplicada	Física Aplicada	Fernando Blesa Moreno Pascual Sevillano Reyes	1	Cambio de propiedades físicas en los procesos de descongelación de frutas
Física Aplicada	Física Aplicada	Pascual Sevillano Reyes Rafael Alonso Esteban	1	Determinación del grado de humedad en alimentos mediante técnicas radar
Ingeniería Química y TMA	Tecnologías del Medio Ambiente	Miriam Oliva Alcubierre	1	Estudio de la gestión de efluentes generados en la industria oleícola
Ingeniería Química y TMA	Ingeniería Química	M ^a Luisa Salvador Solano	2	Caracterización, mejora y uso de materiales basados en proteínas para el envasado de alimentos
Matemática Aplicada	Matemática Aplicada	José Luis Alejandro Marco	1	Diseño de un programa formativo orientado al profesional en CTA
Patología Animal	Sanidad Animal	Jesús Arenas Busto	2	Formación de biofilms en patógenos (experimental)
Patología Animal	Sanidad Animal	Jesús Arenas Busto	1	Nuevos extractos naturales con acción bactericida (experimental)

P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Juan José Carramiñana Esteban	2	Revisión bibliográfica en un tema de Seguridad Alimentaria
P.A.C.A.	Producción Animal	M ^a Angeles Latorre Górriz	1	Calidad de carne
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Javier Raso Pueyo Alejandro Berzosa	1	Aplicación de los pulsos eléctricos para el procesado de los alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Miguel Calvo Rebollar	1	Avances en el estudio de la reacción de Maillard
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Cristina Sánchez Gimeno	1	Calidad del aceite de oliva
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Pascual López Buesa	1	Refrigeración y pH a 24 h en la carne de cerdo y/o de pollo
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Pilar Mañas Pérez Laura Nadal Calvo	1	Revisión bibliográfica
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Guillermo Cebrián Auré	1	Supervivencia de Salmonella en el tracto gastro-intestinal humano y animal
Química Analítica	Química Analítica	Isabel Sanz Vicente	1	Diseño de una práctica de laboratorio
Química Analítica	Química Analítica	Esther Asensio Casas	1	Desarrollo de un material antioxidante para envase de alimentos
Química Analítica	Química Analítica	Isabel Sanz Vicente	1	Métodos rápidos de determinación de compuestos tropánicos usando un Smartphone
Química Analítica	Química Analítica	Celia Domeño Recalde	1	Estudio del riesgo asociado al uso de materiales en envase alimentario mediante el análisis de sus componentes y posible migración
Química Analítica	Química Analítica	Martín Resano Ezcaray	1	Metales tóxicos en muestras de interés alimentario (bibliográfico)