



Departamento	Area	Director/es	Nº Estudiantes	Propuesto a:	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 Mª Olaizola Tolosana	1		Pautas de consumo y preferencias de los consumidores
Ciencias Agrarias y del Medio Natural	Edafología y Química Agrícola	Juan Luis Mora 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	Mª Teresa Maza Rubio Pilar Uldemolins	1		Interés nutricional y medioambiental de los productos de la colmena.
Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense	Fisiología	Laura Grasa	1		Revisión bibliográfica sobre un tema relacionado con la microbiota intestinal
Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense	Fisiología	José Emilio Mesonero	1		Bebidas azucaradas y edulcoradas: alteraciones de la glucemia
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 de Diseño y Fabricación	Ingeniería Procesos de Fabricación	Pilar Lambán Castillo	1		Agrifood Industry 4.0: Tecnologías e indicadores
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	Eva Romeo Salazar Antonio Monzón Bescós	1		Aprovechamiento energético de residuos de la industria alimentaria por vía termoquímica.
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
Microbiología, Pediatría, Radiología y Salud Pública	Medicina Preventiva y Salud Pública	Sara Malo Fumanal	2		Revisión bibliográfica sobre un problema de salud pública relacionado con la dieta
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)
Patología Animal	Sanidad Animal	Jesús Arenas Busto	1		Nuevos extractos naturales con acción bactericida (experimental)
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Diego Gómez Lozano Marta Herrera Sánchez	1		Evaluación de la capacidad antimicrobiana del grafeno
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	M ^a Carmen Rota García Cristina Escolar Miñana	1		Caracterización microbiológica de alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Teresa Juan Esteban Susana Lorán Ayala	1		Evaluación de la contaminación por aflatoxina M1 en productos lácteos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Marta Herrera Sánchez Antonio Herrera Marteache	1		Evaluación de la contaminación por micotoxinas en alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Marta Herrera Sánchez Susana Lorán Ayala	1		Evaluación de la contaminación por micotoxinas en muestras de cacao
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Regina Lázaro Gistau Susana Bayarri	1		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	1		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	1		Métodos moleculares para la detección y tipificación de microorganismos patógenos en los alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Juan José Carramiñana Esteban	2		Revisión bibliográfica en un tema de Seguridad Alimentaria

P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Susana Bayarri Fernández Regina Lázaro Gistau	1		Tema de actualidad en seguridad alimentaria: revisión sobre aspectos higiénicos, nutricionales y legislativos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Agustín Ariño Moneva	1		Alimentos y suplementos dietéticos para la función óptima y mejora del rendimiento en deportistas
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Agustín Ariño Moneva	1		Trabajo académico de revisión: Psicobióticos en alimentación y salud
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Teresa Juan Esteban Agustín Ariño Moneva	1		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	1		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	1		Análisis microbiológico en alimentos
P.A.C.A.	Nutrición y Bromatología	Pedro Marco Montori Daniel Berdejo Martínez	1		Determinación del perfil toxigénico de cepas pertenecientes al grupo <i>Bacillus cereus</i>
P.A.C.A.	Producción Animal	M ^a Angeles Latorre Górriz	1		Calidad de carne
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Dolores Pérez Cabrejas Alba Civera Casedas	1		Alérgenos alimentarios
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Dolores Pérez Cabrejas Patricia Galán Malo* Empresa ZEULAB	1		Alérgenos alimentarios
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	José Antonio Beltrán Gracia Juan Benito Calanche	1		Aplicación de distintas tecnologías para la obtención de un ingrediente de origen marino rico en compuestos bioactivos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Javier Raso Pueyo Alejandro Berzosa Córdoba	1		Aplicación de los pulsos eléctricos para el procesado de los alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Marta Alejandre Amela	1		Aplicación de nuevas tecnologías de procesado de los alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Ignacio Alvarez Lanzarote Leire Astráin Redín	1		Aplicación de tecnologías térmicas y no térmicas en la industria alimentaria
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		Propiedades reológicas de alimentos

P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Cristina Sánchez Gimeno	1		Calidad del aceite de oliva
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Diego García Gonzalo Rafael Pagán Tomás	1		Caracterización de microorganismos aislados en la industria alimentaria
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Rafael Pagán Tomás Diego García Gonzalo	1		Caracterización fenotípica de microorganismos mutantes resistente
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Ignacio Alvarez Lanzarote Vanesa Abad Calavia	1		Control de Anisakis con nuevas tecnologías de procesado de alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	José Antonio Beltrán Gracia Juan Benito Calanche	1		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	1		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	1		Prácticas agrícolas innovadoras en el cultivo de granada
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Esther Arias Alvarez David Gimeno	1		Valorización de subproductos de granada
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Esther Arias Alvarez Celia Cantín Mardones *CSIC	1		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 Almodí	1		Estrategias postcosecha y evaluación de la calidad de frutas y hortalizas
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Elisa Gayán Ordás Santiago Condón Usón	1		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	1		Mejora del proceso productivo y de conservación de la espirulina
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	Condón Usón, Santiago Elisa Gayán Ordás	1		Nuevas estrategias de conservación de alimentos
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Lourdes Sánchez Paniagua	1		Propiedades de los productos lácteos fermentados
P.A.C.A.	Tecnología de Alimentos	M ^a Lourdes Sánchez Paniagua	1		Propiedades de los productos lácteos fermentados
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	Ana Escudero Carra Arancha de la Fuente	1		Estudio de la importancia sensorial de los aldehídos de Strecker en vinos blancos
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 Margarita Aznar	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	Celia Domeño Recalde Paula Vera	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	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)