



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**  
**FACULTAD DE VETERINARIA**

## CONVOCATORIA DE EXPOSICIÓN Y DEFENSA

TRABAJO FIN DE GRADO

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)

 2 de julio de 2025

Hora de comienzo, entre las 9:00 h y las 10:30 h.

Ubicaciones: Aula de informática 2, Sala de profesores, Sala de juntas, Sala de informática 3 y Sala de reuniones.

### COMPOSICIÓN DE LA PRUEBA

- Exposición del TFG por parte del estudiante: máximo 12 minutos
- Preguntas del tribunal: máximo 15 minutos

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL TFG

¿Quién evalúa?	Ítem evaluado (%)	Aspectos valorados
Tribunal	Memoria (40%)	Formato y lenguaje, título y resumen, introducción y objetivos, metodología, resultados, figuras y tablas, conclusiones, bibliografía, inglés escrito
	Exposición (20%)	Exposición del TFG, exposición en inglés, estructura, dominio del contenido, comunicación verbal y no verbal
	Defensa (15%)	Dominio del contenido, comunicación con el tribunal
Tutor/a	Actitud (8%)	Responsabilidad, cumplimiento, comunicación, participación
	Competencias (13%)	Búsqueda de información, pensamiento crítico, aplicación de conocimientos, mejora progresiva
	Preparación defensa (4%)	Ensayos, incorporación de mejoras

## Tribunal 1 – Aula de Informática 2

Presidente: Alfredo González Gil

Vocal 1: Rubén Bermejo Poza

Vocal 2: María Micaela Álvarez Rubio

<b>Hora</b>	<b>Orden</b>	<b>Estudiante</b>	<b>Título del Trabajo</b>
09:00	1	Pilar Ramírez Escalona	Compostaje de residuos de la industria alimentaria. Visión metabolómica
09:35	2	Telmo García Abad	Compuestos bioactivos procedentes de las anémonas
10:10	3	Sofía Montoro Espada	Caracterización fisicoquímica, microbiológica y funcional de kombucha de té a lo largo de la fermentación
10:45	4	Lorena Deygas Sirvent	Uso de la nanotecnología en la industria alimentaria
11:20	5	Marina Tomé Martín	Impresión 3D aplicada a la Tecnología de los Alimentos
11:55	6	Alejandra Heredia Blanco	Microalgas como nuevos alimentos de uso en complementos alimenticios

## Tribunal 2 – Sala de Profesores (Planta +1)

Presidente: Irma Ares Lombán

Vocal 1: Carlos Santos Arnáiz

Vocal 2: José Leandro Da Silva Duarte

<b>Hora</b>	<b>Orden</b>	<b>Estudiante</b>	<b>Título del Trabajo</b>
09:30	1	Alba Suero Martín	Desarrollo de prototipos de alimentos innovadores a partir de camarones con melanosis
10:05	2	Irene Gómez Romero	Aguas minerales naturales como medio de fermentación para la producción de kombucha
10:40	3	Paula Gómez Nieto	Estrategias tecnológicas para la valorización de la okara de avena en alimentos funcionales
11:15	4	Natalia Higuera López	Osteoporosis y alimentación. Estudio de asociación desde la Encuesta Nacional de Salud Española
11:50	5	Andrea Olmos Fanjul	Evolución de la alimentación en el espacio
12:25	6	Silvia Jiménez Serrano	Cianobacterias en la industria alimentaria

### Tribunal 3 – Sala de Juntas (Planta +2)

Presidente: Raúl García Sánchez

Vocal 1: Joaquín Navarro del Hierro

Vocal 2: Ana Balea Martín

Hora	Orden	Estudiante	Título del Trabajo
10:30	1	Silvia Díaz-Maroto Bueno	Desarrollo de programas de mejora genética en razas bovinas de interés productivo integradas en España
11:05	2	Lucía Largo Martín	Influencia de un cultivo adjunto en quesos artesanos
11:40	3	Iria Rodríguez García	Cúrcuma. ¿Algo más que una especia?
12:15	4	Thalia Montserrat Lima Castillo	Hojas de café: de residuos a infusión saludable
12:50	5	Juan Pérez Barriocanal	Estudio de la vaina de judía y extractos obtenidos por alta presión hidrostática
13:25	6	Miguel García Girón	Utilización de proteína de pulpo infrautilizado como estabilizante de emulsiones

### Tribunal 4 – Sala de Informática 3

Presidente: Juan Carlos Fontanillas

Vocal 1: Sergio González Ubierna

Vocal 2: Javier Pineda Pampliega

Hora	Orden	Estudiante	Título del Trabajo
09:00	1	Lucas Brihuega Frontera	Proteínas endulzantes
09:35	2	Ana Feyjoo Vico	Empleo de <i>Metschnikowia pulcherrima</i> como antimicrobiano en lactosuero
10:10	3	Alicia Monjas Blasco	Nuevas fuentes de aditivos para la industria alimentaria: aplicación en helados
10:45	4	Álvaro Moreno López	Caracterización de la microbiota del compost para usos en la industria alimentaria
11:20	5	Beatriz Viruez González	Análogos de productos lácteos de base vegetal: análisis del etiquetado
11:55	6	Alba González Serrano	Papel del hidroxitirosol del AOVE en la prevención del estrés oxidativo asociado al envejecimiento

## Tribunal 5 – Sala de Reuniones (Planta +1)

Presidente: Santiago Herrero Domínguez

Vocal 1: Rebeca María del Mar Alonso Monge

Vocal 2: Ricardo Martínez-Aleson Sanz

Hora	Orden	Estudiante	Título del Trabajo
09:00	1	Claudia Bermejo Zapardiel	Papel de la curcumina en la dieta frente a la enfermedad de hígado graso no alcohólico
09:35	2	Irene Baraibar Gutiérrez	Evaluación del riesgo del aditivo alimentario glutamato monosódico
10:10	3	Elena Serrano Sanz	Migración de los componentes del plástico en agua embotellada
10:45	4	Irene Ortega Alonso	Biosensores electroquímicos en la monitorización del microbioma
11:20	5	Lucía Vicente Ramos	Producción microbiana de vitamina B12
11:55	6	Damir Biskup Arroyo	Aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje en carne y productos cárnicos