Propuesta junio 2022

Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Curso académico 2022-23

Trabajo Fin de Grado

Modalidad 1: Propuesta de temas para el desarrollo de TFG de CYTA por los Departamentos/Seciones Departamentales que participan en la docencia

Plazas	Docencia (%) / Tema	Departamento/Sección Departamental	Plazas Ofertadas (Para un mismo tema se pueden	Profesor/es Tutor/es (e-mail) Tutor	Cotutor	¿Se puede ofertar para presentarse en la convocatoria extraordinaria de Febrero 2022? (SI /NO)
	21%	Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	15			
1	Tema 1	Oferta y calidad nutricional de alimentos envasados que incluyan las menciones "sin gluten" y "muy bajo en gluten".	1	Liliana Guadalupe González Rodríguez(liligoz@ucm.es)	Mª Dolores Salas González (masala06@ucm.es)	si primer semestre
2	Tema 2	Percepciones y errores sobre alimentación y tecnología de los alimentos	1	Rosa Mª Ortega Anta (rortega@ucm.es)	Mª Dolores Salas González (masala06@ucm.es)	si
3	Tema 3	Evaluación de la calidad nutricional de diferentes platos/alimentos vegetarianos actualmente ofertados en el mercado.	1	Viviana Loria Kohen(vloria@ucm.es)		SI
4	Tema 4	Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios	1	Inmaculada Mateos-Aparicio (inmateos@ucm.es)	Rocío Jiménez de la Peña Armada (rociojim@ucm.es)	si primer semestre
5	Tema 5	Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios	1	Alejandra García Alonso (mariaa28@ucm.es)	Rocío Jiménez de la Peña Armada (rociojim@ucm.es)	no
6	Tema 6	"Revalorización de una leguminosa: Vicia ervilia. Obtención y caracterización de compuestos bioactivos	1	Alejandra García Alonso (mariaa28@ucm.es)	Marisol Villaba Abarca (villalva@csic.es)	SI
7	Tema 7	Alegaciones en el etiquetado de alimentos y complementos destinados a niños y adultos jóvenes	1	Virginia Fernández Ruiz (vfernand@ucm.es)	Patricia Morales Gómez (patmoral@ucm.es)	No
8	Tema 8	Harinas de legumbres extruidas y su potencial nutricional	1	Patricia Morales Gómez (patmoral@ucm.es)	María Ciudad Mulero (mariaciudad@ucm.es)	No
9	Tema 9	Nuevas fuentes de colorantes alimentarios	1	Patricia Morales Gómez (patmoral@ucm.es)	Erika Niño Vega (erinino@ucm.es)	No
10	Tema 10	Cereales y pseudocereales en alimentos de base cereal. Estudio de mercado	1	Marta Mesías García (mamesias@ucm.es)		si
11	Tema 11	Etiquetado de alimentos, salud y sostenibilidad a través del podcast	1	Patricia García Herrera (patrigar@ucm.es)	Samuel Fernández Tomé (sfernandeztome@ucm.es)	no
12	Tema 12	Desmontando bulos en alimentación a través del Podcast	1	Patricia García Herrera (patrigar@ucm.es)	Rosa Mª Cámara Hurtado (rosacamara@ucm.es)	no
13	Tema 13	Hábitos dietéticos y problemática nutricional de la población. Repercusiones en la salud	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde (ollerosl@ucm.es)		NO
14	Tema 14	Complementos alimenticios comercializados para la reducción de peso corporal	1	Mª Cortés Sánchez Mata (cortesm@ucm.es)	José Ignacio Alonso Esteban (joseigal@ucm.es)	no
15	Tema 15	Alimentos funcionales el prevencion de enfermedades degenerativas	1	Sara Bastida Codina (sbastida@ucm.es)		no
16	Tema 16	Microalgas: fuente de nuevos ingredientes bioactivos y biodisponibles	1	Elena Arranz Gutiérrez (elarranz@ucm.es)	Samuel Fernández Tomé (sfernandeztome@ucm.es)	no
17	Tema 17	Envasado de alimentos sostenible y economía circular	1	Elena Arranz Gutiérrez (elarranz@ucm.es)	Rosa Mª Cámara Hurtado (rosacamara@ucm.es)	no
18	Tema 18	Efecto prebiotico de los polifenoles	1	Araceli Redondo Cuenca (arared@ucm.es)		no
19	Tema 19	Recomendaciones dietéticas para una alimentación saludable y sostenible	1	Montaña Cámara Hurtado (mcamara@ucm.es)	Elena Arranz Gutiérrez (elarranz@ucm.es)	no
20	Tema 20	Nuevos alimentos	1	Montaña Cámara Hurtado (mcamara@ucm.es)	Laura Domínguez Díaz (ladoming@ucm.es)	no
21	Tema 21	Información al consumidor en relación a las bebidas energéticas	1	Mª Cruz Matallana González (mcmatall@ucm.es)	Mª Cortés Sánchez Mata (cortesm@ucm.es)	no
22	Tema 22	Insectos comestibles	1	Montaña Cámara Hurtado (mcamara@ucm.es)	Rosa Mª Cámara Hurtado (rosacamara@ucm.es)	no
	Tema 23	Repercusión de talleres de educación nutricional en niños	1	Beatriz Sarriá Ruíz (beasarri@ucm.es)		SI
	17,5	Sección Departamental Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	12			
23	Tema 1	Caracterización de distintas variedades comerciales de manzana	1	María Fernanda Fernández León mariafef@ucm.es	Ana María Fernández León anamaria.fernandezl@juntaex.es	SI
24	Tema 2	Elaboración de un producto mediante deshidratación osmótica	1	Gonzalo García de Fernando	María Fernanda Fernández León	SI
25	Tema 3	Elaboración de gominolas saludables ricas en antioxidantes	1	Helena María Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es)	María Blanch Rojo	SI
26	Tema 4	Compuestos activos procedentes de invertebrados marinos y su potencial aplicación en alimentación	1	Elvira López Caballero (elvira.lopez@ictan.csic.es)	Helena María Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es)	No
27	Tema 5	Sistemas de automatización para la estimación del contenido de grasa en piezas cárnicas en líneas de producción	1	M.Encarnación Fernández-Valle	M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es)	SI

28	Tema 6	Potencial de la imagen en el "diagnóstico" de alimentos	1	José Segura Plaza	M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es)	SI
29	Tema 7	Marcadores de maduración y de calidad en productos cárnicos mediante métodos no destructivos	1	David Castejón	M. Dolores Romero de Ávila	No
30	Tema 8	Interacciones de los polifenoles con otros ingredientes en la formulación de productos de panificación: su impacto en las propiedades reológicas, valor nutricional y digestibilidad	1	Beatriz Herranz Hernández (herranzh@vet.ucm.es)	Marisol Villalba Abarca (marisol.villalba@csic.es)	No
31	Tema 9	Estudio de propiedades físicas de alimentos mediante ultrasonidos de baja potencia	1	Adelia Fortún (delifor@vet.ucm.es)	M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es)	SI
32	Tema 10	Invertebrados marinos como fuente de moléculas con actividad biológica con interés en la industria alimentaria	1	Helena María Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es)	Elvira López Caballero (elvira.lopez@ictan.csic.es)	
33	Tema 11	Diseño de nuevos alimentos a partir de geles de pescado	1	Helena María Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es)	M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es)	SI
34	Tema 12					
	13	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	9			
35	Tema 1	"Interacciones de los polifenoles con otros ingredientes en la formulación de productos de panificación: su impacto en las propiedades reológicas, valor nutricional y digestibilidad".	1	Beatriz Herranz Hernández (herranzh@vet.ucm.es)	Marisol Villalva Abarca (marisol.villalva@csic.es)	No
36	Tema 2	Empleo de un probiótico como alternativa al uso profiláctico o metafiláctico de antibióticos en porcino	1	Juan Miguel Rodríguez Gómez (jmrodrig@vet.ucm.es)		NO
37	Tema 3	Actividades biológicas de los productos de la colmena	1	Ana Haza (hanais@vet.ucm.es)	Paloma Morales (pmorales@vet.ucm.es)	SI
38	Tema 4	Utilización de anticuerpos recombinantes obtenidos a partir de un repertorio inmune de fagoanticuerpos para la detección de alérgenos alimentarios	1	Rosario Martín Santos (rmartins@ucm.es)	Aina García García (ainagarcia@ucm.es)	SÍ
39	Tema 5	Seguridad alimentaria en centros educativos de zonas desfavorecidas de Honduras	1	Teresa García Lacarra (tgarcia@ucm.es)	Aina García García (ainagarcia@ucm.es)	NO
40	Tema 6	Nuevos avances en envasado y conservación de los alimentos	1	Mª Isabel González Alonso (gonzalzi@ucm.es)		NO
41	Tema 7	Información sobre aspectos éticos en el etiquetado de los alimentos	1	Carmen Herranz Sorribes (c.herranz@vet.ucm.es)		NO
42	Tema 8	Estudio bioinformático del efecto de la microbiota en la prevención de toxiinfecciones ali	1	Claudio Alba Rubio (c.alba@ucm.es)		SÍ
43	Tema 9					
	13	Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. Facultad de Químicas	9			
44	Tema 1	Nanocelulosas para su utlización en la industria Alimentaria	2	Antonio Tijero Cruz	Elena de la Fuente González	SI
45	Tema 2	Nanomateriales celulósicos para su utlización en la industria Alimentaria	1	Elena de la Fuente González	Ana Balea Martín	SI preferente primer semestre
46	Tema 3	Evaluación de la capacidad antioxidante de corrientes procedentes del aprovechamiento integral de huesos de cereza	1	Victoria Rigual Hernández (vicrigua@ucm.es)	Mª Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es)	SÍ
47	Tema 4	Valorización integral de residuos de huesos de frutas	1	Rubén Miranda Carreño (rmiranda@ucm.es)	Mª Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es)	SÍ
48	Tema 5	Extracción de polifenoles y otros compuestos bioactivos a partir de semillas de huesos de cereza	1	Rubén Miranda Carreño (rmiranda@ucm.es)	Noelia Rosales Conrado (nrosales@ucm.es)	SÍ
49	Tema 6					
50	Tema 7					
51	Tema 8					
52	Tema 9					
	10	Dpto. Producción Animal. Facultad de Veterinaria	7			
53	Tema 1	Estrategias naturales de alimentación para mejorar la calidad del huevo	1	anarey@ucm.es	arijai@ucm.es	No
54	Tema 2	Alimentación Animal y Calidad de las Producciones	1	Jose Segura Plaza josesegu@ucm.es	Ana Isabel Rey Muñoz anarey@ucm.es	No
50	Tema 3	Estudios de vialidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	4	Juan Antonio Aguado Ramo (jaaguado@vet.ucm.es)	Felipe J. Calahorra Fernández (fejcafer@ucm.es)	SI
51	Tema 4	Manejo pre-sacrificio de peces y su influencia en la calidad del producto final	1	María Teresa Díaz Díaz-Chirón (mtdiazchiron@ucm.es)		SI
	5	Sección Departamental de Fisiología. Facultad de Veterinaria	4			
52	Tema 1	Endocrinología y trastornos alimentarios	1	Alfredo González Gil (alfgonza@ucm.es)		SI
53	Tema 2	Fisiología Hiperbárica	1	Luis Revuelta Rueda (lrevuelt@ucm.es)		NO
54	Tema 3	Optimización del manejo en truchas (Oncorhynchus mykiss) al final del cebo	1	Concepción Pérez Marcos (cpmarcos@ucm.es)		NO

55	Tema 4	Productos alimentarios derivados de la cria de caracoles	1	Juan Carlos Fontanillas Pérez (jcfontan@ucm.es)		NO
	5	Dpto. Microbiología y Parasitología. Facultad de farmacia	4			
56	Tema 1	Detección de micotoxinas en alimentos	1	Rebeca Alonso Monge	realonso@ucm.es	SI
57	Tema 2	Nuevas enfermedades emergentes: Giardiosis en España	1	Juan José García Rodríguez	jjgarc01@ucm.es	NO
58	Tema 3					
59	Tema 4					
	5	Dpto. Química Inorgánica/Analítica/Orgánica. Facultad de Químicas	4			
60	Tema 1	¿Es seguro el consumo de setas recogidas en zonas urbanas y rurales de Madrid? Niveles de mercurio	1	Jon Sanz Landaluze, jsanzlan@ucm.es		Si
61	Tema 2	Nanoestructuras de Carbono: síntesis y propiedades	1	Salvatore Filippone salvatorefilippone@ucm.es		Si
62	Tema 3	Elementos químicos en agua de consumo y sus efectos sobre la salud	1	Ana Querejeta Fernández <anaque02@ucm.es>		No
63	Tema 4	Extracción de polifenoles y otros compuestos bioactivos a partir de semillas de huesos de cereza	1	Jon Sanz Landaluze, jsanzlan@ucm.es	Noelia Rosales Conrado (nrosales@ucm.es)	Si
	1,2	Dpto. Química en Ciencia Farmacéutica. Facultad de Farmacia	2			
64	Tema 1	Efecto de enmiendas orgánicas en la recuperación de suelos agrícolas degradados	1	María Inmaculada Valverde Asenjo mivalver@ucm.es	José Ramón Quintana Nieto jrquinta@ucm.es	NO
65	Tema 2	EXTRACCIÓN DE CAROTENOIDES DE MUESTRAS VEGETALES MEDIANTE EL EMPLEO DE DISOLVENTES VERDES	1	Elena Rodríguez Rodríguez (elerodri@ucm.es)	Begoña Olmedilla Alonso (bolmedilla@ictan.csic.es)	No
	2,5	Sección Departamental Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Veterinaria	2			
66	Tema 1	Producción de eritritol en microorganismos como edulcorante en alimentación	1	Raquel Pérez Sen (rpsen@ucm.es)	Antonio Puyet Catalina (Apuyet@ucm.es)	NO
67	Tema 2					
	2,5	Sección Departamental Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria	2			
68	Tema 1					
69		Evaluacion del riesgo de neurotoxicidad por exposicion a bisfenol a		José Manuel García Sánchez (josgar27@ucm.es)		NO
70	Tema 2					
	2,5	Dpto. Radiología, Rehabilitación y Fisioterapia. Facultad de Medicina	2			
71	Tema 1	Elementos traza en aguas envasadas	1	Icíar Vázquez Garranzo (mariaitv@ucm.es)		
72	Tema 2	Envasado de aguas. Envases y embalajes. Plantas envasadoras e instalaciones	1	Ana Isabel Martín Mejías (aimartin@ucm.es)		
	1,2	Dpto. Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria	1			
73	Tema 1					
	1,2	Dpto. Medicina Legal, Psiquiatría y Patología. Facultad de Medicina	1			
74	Tema 1					
	1,2	Dpto. Salud Pública y Materno Infantil. Facultad de Medicina	1			
75	Tema 1	Epidemiología de procesos de alta prevalencia relacionados con la alimentación a partir de la Encuesta Nacional de Salud		Juana Mª Santos Sancho	Romana Albaladejo Vicente	No