



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

Plazas	Docencia (%)	Departamento/Sección Departamental	Plazas Ofertadas (Para un mismo tema se pueden)	Profesor/es Tutor/es (e-mail)				Convocatorias en las que se puede ofertar		
	Tema			Tutor 1	correo electrónico Tutor 1	Tutor 2	correo electrónico Tutor 2	Extraordinaria de Febrero (semestre 1)	Ordinaria Julio/Extraord septiembre (semestre 2)	Todas las convocatorias (semestres 1 y 2)
	21%	Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	15					SI / NO	SI / NO	SI / NO
1	Tema 1	Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios	1	Alejandra Garcia Alonso	mariaa28@ucm.es			no	si	no
2	Tema 2	Evaluación de la calidad nutricional y costes de diferentes alimentos con denominación "sin gluten" aptos para personas con Enfermedad Celíaca	1	Viviana Loria Kohen	vloria@ucm.es			SI	si	si
3	Tema 3	Evaluación del contenido de sodio de diferentes alimentos procesados y su repercusión en la salud	1	Viviana Loria Kohen	vloria@ucm.es			si	si	si
4	Tema 4	Las redes sociales como nuevo canal de comunicación sobre ciencia de los alimentos (I)	1	Mª Cortes Sánchez Mata	cortesm@ucm.es	Samuel Fernández Tomé	sfernandeztome@ucm.es	no	si	no
5	Tema 5	Las redes sociales como nuevo canal de comunicación sobre ciencia de los alimentos (II)	1	Patricia García Herrera	patrigar@ucm.es	Samuel Fernández Tomé	sfernandeztome@ucm.es	no	si	no
6	Tema 6	Digestibilidad y bioactividad de productos vegetales	1	Patricia García Herrera	patrigar@ucm.es	Elena Arranz	elarranz@ucm.es	no	si	no
7	Tema 7	Alternativas vegetales a lácteos disponibles en el mercado: pasado, presente y futuro	1	Sara Martínez López	smarti36@ucm.es			SI	SI	SI
8	Tema 8	Aplicación de la inteligencia artificial en la industria alimentaria	1	Marta Mesias Garcia	mamesias@ictan.csic.es			SI	SI	SI
9	Tema 9	Bioactividad de ingredientes derivados de microalgas	1	Elena Arranz Gutiérrez	elarranz@ucm.es	Samuel Fernández Tomé	sfernandeztome@ucm.es	no	si	no
10	Tema 10	Influencia del etiquetado en el consumo sostenible de alimentos de origen vegetal	1	Elena Arranz Gutiérrez	elarranz@ucm.es			no	si	no
11	Tema 11	Nuevos alimentos	1	Montaña Cámara Hurtado	mcamara@ucm.es	Laura Domínguez Díaz	ladoming@ucm.es	si	si	SI
12	Tema 12	Agrobiotecnología y sostenibilidad	1	Montaña Cámara Hurtado	mcamara@ucm.es	Elena Cebadera Miranda	ecebader@ucm.es	si	si	SI
13	Tema 13	Certificación de la producción animal sostenible.	1	Rosa Mª Cámara Hurtado	rosacama@ucm.es			si	si	SI
14	Tema 14	Hábitos dietéticos y problemática nutricional de la población. Repercusiones en la salud	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde	lolleros@ucm.es			no	si	no
15	Tema 15	Compuestos bioactivos de los alimentos en la prevención de enfermedades metabólicas	1	Ildefonso Rodríguez Ramiro	ildeforo@ucm.es			si	si	si
16	Tema 16	Evaluación del efecto de extrusión en harinas de legumbres	1	Patricia Morales Gómez	patmoral@ucm.es	Maria Ciudad Mulero	mariaciudad@ucm.es	no	si	no
17	Tema 17	Revisión y actualización del uso de nitratos y nitritos en productos curados de la industria cárnica	1	Mª Cortes Sánchez Mata	cortesm@ucm.es	Mª José Villanueva Suárez	mjvilla@ucm.es	no	si	no
	Tema 18	Nuevos colorantes y su aplicación en la industria alimentaria	1	Patricia Morales Gómez	patmoral@ucm.es			no	si	no
	Tema 19	Evaluación de la respuesta del consumidor de nuevos productos	1	Patricia Morales Gómez	patmoral@ucm.es	Virginia Fernández Ruiz	vfernand@ucm.es	no	si	no
	17,5	Sección Departamental Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	12							
18	Tema 1	Elaboración de kombuchas alternativas basadas en hongos comestibles	1	Diego Morales Hernández	diego.morales@ucm.es			SI	SI	SI
19	Tema 2	Caracterización de patógenos alimentarios procedentes de la industria	1 + Prácticas	Juan L. Arqués Orobón	arqués@inia.csic.es			SI	SI	SI
20	Tema 3	Creación de dispositivos basados en plataformas Open Source para el análisis de propiedades fisicoquímicas en muestras de interés alimentario			arqués@ucm.es			NO	SI	NO

21	Tema 4	Compuestos bioactivos procedentes de invertebrados marinos con interés en alimentación	1	M. Elvira López Caballero	elvira.lopez@ictan.csic.es	Helena M. Moreno Conde	helena.moreno@ucm.es	Si	Si	No
22	Tema 5	Elaboración de ovoproductos enriquecidos en compuestos bioactivos	1	Beatriz Herranz Hernández	herranzh@vet.ucm.es	Susana Chamorro Francisco	schamorro@ucm.es	NO	SI	SI
23	Tema 6	Caracterización del suero procedente de la elaboración de yogur estilo griego	1	Raquel Velasco de Diego	rvelasco@ucm.es	M. Concepción Cabeza Briales	ccabezab@ucm.es	si	si	si
24	Tema 7	Aplicación de pulsos de luz en alimentos	1	Xavier Fernández Hospital	xfernand@ucm.es	Izaskun Martín Cabejas	izaskmar@ucm.es	sí	sí	sí
25	Tema 8	Técnicas de microscopía aplicadas al estudio de <i>biofilms</i> formados en superficies en contacto con alimentos	1	Josué Jara Pérez	josujara@ucm.es	Belén Orgaz Martín	belen@ucm.es	Si	Si	Si
26	Tema 9	Desarrollo de modelos 3D de referencia en el análisis del perfil de textura en alimentos	1	M. Isabel cambero Rodríguez	icambero@vet.ucm.es	Victor Remiro Yagüe	vremiro@ucm.es	sí	sí	sí
27	Tema 10	Alternativas saludables de comida rápida. Diseño de platos y envases.	1	José F. Segura Plaza	josesegu@ucm.es	M. Isabel cambero Rodríguez	icambero@vet.ucm.es	Si	Si	Si
28	Tema 11									
29	Tema 12									
13 Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria			9							
30	Tema 1	Control de calidad de los probióticos	1	Juan Miguel Rodríguez Gómez	jmrodrig@ucm.es			Sí	Sí	Sí
31	Tema 2	Nuevos avances en envasado y conservación de los alimentos	1	M ^a Isabel González Alonso	gonzalzi@ucm.es			No	Sí	No
32	Tema 3	Estudio del riesgo relativo de micotoxinas por consumo de alimentos curados en España	1	María Micaela Álvarez Rubio	maalvarezr@unex.es			Sí	Sí	Sí
33	Tema 4	Seguridad alimentaria en centros educativos de zonas desfavorecidas de Honduras	1	Teresa García Lacarra	tgarcia@ucm.es	Aina García García	ainagarcia@ucm.es	No	Sí	No
34	Tema 5	Análisis genómico comparado de cepas de <i>Listeria monocytogenes</i>	1	Estefanía Muñoz Atienza	ematienza@vet.ucm.es	Juan Borrero del Pino	jborrero@ucm.es	No	Sí	No
35	Tema 6	Alertas alimentarias en complementos alimenticios	1	Carmen Herranz Sorribes	cherranz@ucm.es			No	Sí	No
36	Tema 7	Estabilidad y aceptabilidad de alimentos enriquecidos con probióticos encapsulados	1	Claudio Alba Rubio	c.alba@ucm.es	Juan Miguel Rodríguez Gómez	jmrodrig@ucm.es	Sí	Sí	Sí
37	Tema 8									
38	Tema 9									
13 Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. Facultad de Químicas			9							
39	Tema 1		1							
40	Tema 2		1							
41	Tema 3									
42	Tema 4									
43	Tema 5									
44	Tema 6									
45	Tema 7									
46	Tema 8									
47	Tema 9									
10 Dpto. Producción Animal. Facultad de Veterinaria			7							
48	Tema 1	Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	3	Juan Antonio Aguado Ramo	jaaguado@vet.ucm.es	Felipe J. Calahorra Fernández	fejcafer@ucm.es			SI

49	Tema 2	Desarrollo de un programa de Mejora Genética en una raza autóctona de interés productivo	1	Oscar Cortes Gardyn	ocortes@vet.ucm.es	Isabel Cervantes Navarro	icervantes@vet.ucm.es			SI
50	Tema 3	Aplicación de Técnicas NIRs para la estimación de la composición de carne de cordero	1	Almudena Cabezas Albeniz	almucabe@ucm.es	Andrés García Álvarez	andresga@ucm.es			SI
51	Tema 4	Nuevas fuentes de proteínas: Producción de insectos	1	María Teresa Díaz Díaz-Chirón	mt Diazchiron@ucm.es	Elisabeth González de Chavarri Echaniz	elisabet@ucm.es			SI
52	Tema 5	Subproductos de la industria oleícola utilizados para alimentación animal	1	Susana Velasco Villar	susana.velasco@vet.ucm.es	Rosa María Escudero Portugues	rmscude@ucm.es			SI
53	Tema 6									
54	Tema 7									
5 Sección Departamental de Fisiología. Facultad de Veterinaria			4							
55	Tema 1		1							
56	Tema 2									
57	Tema 3									
58	Tema 4									
5 Dpto. Microbiología y Parasitología. Facultad de farmacia			4							
59	Tema 1	Patogénesis microbiana en infecciones alimentarias	1	Isabel Rodríguez Escudero	isabelre@ucm.es					SI
60	Tema 2	Panes del siglo XXI: innovaciones en la fabricación de pan		Carmina Rodríguez Fernandez	carmina@ucm.es					SI
61	Tema 3	Proceso biotecnológico de obtención del vinagre: diversidad microbiana y propiedades funcionales		Teresa Fernandez-Acero Bascones	teresafe@ucm.es					SI
62	Tema 4	Detección de micotoxinas en alimentos		Rebeca Alonso Monge	realonso@ucm.es					SI
5 Dpto. Química Inorgánica/Analítica/Orgánica. Facultad de Químicas			4							
63	Tema 1	Efecto del procesado del pan en el contenido final de micotoxinas (bibliográfico)	1	Emma Gracia emgracia@ucm.es	Juan José Rodríguez juanjr10@ucm.es					SI
64	Tema 2	Nanoestructuras de Carbono: síntesis y propiedades	1	Salvatore Filippone salvatorefilippone@ucm.es	Carmen Mª Atienza cmatienz@ucm.es			SI		
	Tema 3	Estrategias para minimizar el contenido en histamina en quesos. (Bibliográfico)	1	Juan José Rodríguez juanjr10@ucm.es	Emma Gracia emgracia@ucm.es					SI
65	Tema 4	Nanotecnología en la industria alimentaria (Bibliográfico)	1	Ana Querejeta Fernández <anaque02@ucm.es>				SI		
1,2 Dpto. Química en Ciencia Farmacéutica. Facultad de Farmacia			2							
66	Tema 1		1							
67	Tema 2									
2,5 Sección Departamental Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Veterinaria			2							
68	Tema 1	Avances en el estudio de las interacciones entre los receptores de sabor umami y las moléculas agonistas	1	Raquel Pérez Sen	rpsen@ucm.es	Antonio Puyet Catalina	apuyet@ucm.es	SI		SI
69	Tema 2									
2,5 Sección Departamental Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria			2							
70	Tema 1	Efectos del Bisfenol A en población expuesta a nivel laboral y en alimentación	1	Jose Manuel García Sanchez	josgar27@ucm.es					SI
71	Tema 2									
2,5 Dpto. Radiología, Rehabilitación y Fisioterapia. Facultad de Medicina			2							

72	Tema 1				
73	Tema 2				
	1,2	Dpto. Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria	1		
74	Tema 1				
	1,2	Dpto. Medicina Legal, Psiquiatría y Patología. Facultad de Medicina	1		
75	Tema 1				
	1,2	Dpto. Salud Pública y Materno Infantil. Facultad de Medicina	1		
76	Tema 1				