



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

**Curso académico 2024-25**

Propuesta de temas para el desarrollo de TFG de CYTA por los Departamentos/Secciones Departamentales que participan en la docencia del Grado en CYTA. Para llevar a cabo la asignación de los temas de TFG de la siguiente propuesta, se elaborará listado con el orden de prelación de los estudiantes, teniendo en cuenta el mérito y la capacidad de cada estudiante. La asignación se realizará en sesión pública teniendo en cuenta dicho orden.

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	Compuestos bioactivos de los alimentos en la prevención de enfermedades metabólicas+D17D17:D37	1	Ildefonso Rodríguez Ramiro	<a href="mailto:ildeforo@ucm.es">ildeforo@ucm.es</a>					SI	NO
2	Tema 2	Aproximación a la genómica nutricional: Interacción de la dieta y los genes	1	Ildefonso Rodríguez Ramiro	<a href="mailto:ildeforo@ucm.es">ildeforo@ucm.es</a>					SI	NO
3	Tema 3	Compuestos bioactivos en alimentos extruidos	1	Patricia Morales Gómez	<a href="mailto:patmoral@ucm.es">patmoral@ucm.es</a>		Maria Ciudad Mulero	<a href="mailto:mariciudad@ucm.es">mariciudad@ucm.es</a>		SI	NO
4	Tema 4	Hábitos dietéticos y problemática nutricional de la población. Repercusiones en la salud	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde	<a href="mailto:ollerosl@ucm.es">ollerosl@ucm.es</a>				NO	SI	NO
5	Tema 5	Certificaciones en la Producción vegetal sostenible"	1	Cámara Hurtado, Rosa Mª	<a href="mailto:rosacama@ucm.es">rosacama@ucm.es</a>				SI	SI	SI
6	Tema 6	NUEVOS ALIMENTOS	1	Montaña Cámara Hurtado	<a href="mailto:mcamara@ucm.es">mcamara@ucm.es</a>		Laura Domínguez Díaz	<a href="mailto:ladoming@ucm.es">ladoming@ucm.es</a>			SI
7	Tema 7	AGROBIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	1	Montaña Cámara Hurtado	<a href="mailto:mcamara@ucm.es">mcamara@ucm.es</a>		Elena Cebadera Miranda	<a href="mailto:ecebadera@farm.ucm.es">ecebadera@farm.ucm.es</a>			SI
8	Tema 8	Análogos de productos lácteos de base vegetal: análisis del etiquetado	1	Patricia García Herrera	<a href="mailto:patrigar@ucm.es">patrigar@ucm.es</a>		Samuel Fernández Tomé	<a href="mailto:sfernandeztome@ucm.es">sfernandeztome@ucm.es</a>	NO	SI	NO
9	Tema 9	Suplementos nutricionales en la práctica deportiva de atletismo. Análisis de mercado y hábitos de consumo en atletas.	1	Sara Martínez López	<a href="mailto:smarti36@ucm.es">smarti36@ucm.es</a>				SI	NO	NO
10	Tema 10	Nuevas fuentes de aditivos alimentarios de interés para la industria alimentaria	1	Patricia Morales Gómez	<a href="mailto:patmoral@ucm.es">patmoral@ucm.es</a>		Lorena González Zamorano	<a href="mailto:lorago06@ucm.es">lorago06@ucm.es</a>	SI	SI	SI
11	Tema 11	Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios 1	1	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel	<a href="mailto:inmateos@ucm.es">inmateos@ucm.es</a>				SI	SI	
12	Tema 12	Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios 2	1	Alejandra García Alonso	<a href="mailto:mariaa28@ucm.es">mariaa28@ucm.es</a>				NO	SI	
13	Tema 13	Nuevas formulaciones de alimentos y su aceptación por los consumidores	1	Virginia Fernandez Ruiz	<a href="mailto:vfermand@ucm.es">vfermand@ucm.es</a>		Patricia Morales Gómez	<a href="mailto:patmoral@ucm.es">patmoral@ucm.es</a>			SI
14	Tema 14	Estrategias tecnológicas para la valorización de la okara de avena en alimentos funcionales	1	Samuel Fernández Tomé	<a href="mailto:sfernandeztome@ucm.es">sfernandeztome@ucm.es</a>		Cristina Martínez Villaluenga	<a href="mailto:c.m.villaluenga@csic.es">c.m.villaluenga@csic.es</a>	NO	SI	NO
15	Tema 15	Contenido de fibra en subproductos de mazorcas de maíz	1	Rosa María Cámara Hurtado	<a href="mailto:rosacama@ucm.es">rosacama@ucm.es</a>		Patricia García Herrera	<a href="mailto:patrigar@ucm.es">patrigar@ucm.es</a>	SI	SI	SI
16	Tema 16	Complementos alimenticios de vitaminas y minerales	1	Mª Cortes Sánchez Mata	<a href="mailto:cotesm@ucm.es">cotesm@ucm.es</a>				NO	SI	NO
17	Tema 17										
	17,5	Sección Departamental Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	12								
18	Tema 1	Reestructuración de platos de cocina tradicional para su adaptación a la comida rápida	1	M. Dolores Romero de Ávila Hidalgo	<a href="mailto:mdavilah@ucm.es">mdavilah@ucm.es</a>		José Segura Plaza	<a href="mailto:josesegu@ucm.es">josesegu@ucm.es</a>	SI	SI	SI
19	Tema 2	Influencia del tipo de envasado en la textura final de la carne de cerdo	1	José Segura Plaza	<a href="mailto:josesegu@ucm.es">josesegu@ucm.es</a>		Beatriz Jiménez Gómez	<a href="mailto:mariaj09@ucm.es">mariaj09@ucm.es</a>	NO	SI	NO
20	Tema 3	Distintas alternativas de uso de agafaba, un ingrediente alternativo	1	M. Isabel Cambero Rodríguez	<a href="mailto:icambero@ucm.es">icambero@ucm.es</a>		Victor Remiro Yagüe	<a href="mailto:vremiro@ucm.es">vremiro@ucm.es</a>	SI	SI	SI
21	Tema 4	Caracterización fisicoquímica, microbiológica y funcional de kombucha de té a lo largo de la fermentación	1	Izaskun Martín Cabrejas	<a href="mailto:izaskmar@ucm.es">izaskmar@ucm.es</a>		Diego Morales Hernández	<a href="mailto:diego.morales@ucm.es">diego.morales@ucm.es</a>	SI	SI	SI
22	Tema 5	Obtención y caracterización de extractos bioactivos de subproductos de borraja ( <i>Borago officinalis</i> )	1	Diego Morales Hernández	<a href="mailto:diego.morales@ucm.es">diego.morales@ucm.es</a>				SI	SI	SI
23	Tema 6	Compuestos bioactivos procedentes de invertebrados marinos con interés en alimentación	1	M. Elvira López Caballero	<a href="mailto:elvira.lopez@ictan.csic.es">elvira.lopez@ictan.csic.es</a>		Helena M. Moreno Conde	<a href="mailto:helena.moreno@ucm.es">helena.moreno@ucm.es</a>	NO	SI	SI
24	Tema 7	Nanotecnología en la industria alimentaria	1	María Blanch Rojo	<a href="mailto:mblanchr@ucm.es">mblanchr@ucm.es</a>		Helena M. Moreno Conde	<a href="mailto:helena.moreno@ucm.es">helena.moreno@ucm.es</a>	NO	SI	SI
25	Tema 8	Aplicación de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en carne y productos cárnicos	1	Juan Manuel Martínez Rodríguez	<a href="mailto:jmmr@ucm.es">jmmr@ucm.es</a>		Carlos Escott Pérez	<a href="mailto:cescott@ucm.es">cescott@ucm.es</a>	SI	SI	SI
26	Tema 9	Extractos de hollejos de uva como colorantes naturales o conservantes para añadir a matrices alimentarias	1	Carlos Escott Pérez	<a href="mailto:cescott@ucm.es">cescott@ucm.es</a>		Juan Manuel Martínez Rodríguez	<a href="mailto:jmmr@ucm.es">jmmr@ucm.es</a>	SI	SI	SI
27	Tema 10	Empleo de Metschnikowia pulcherrima como antimicrobiano en lactosuero	1	Carlos Escott Pérez	<a href="mailto:cescott@ucm.es">cescott@ucm.es</a>		Juan Manuel Martínez Rodríguez	<a href="mailto:jmmr@ucm.es">jmmr@ucm.es</a>	SI	SI	SI
28	Tema 11	Desarrollo de un cultivo iniciador de kimchi	1	Carlos Santos Arnaiz	<a href="mailto:csantosa@ucm.es">csantosa@ucm.es</a>		Leonides Fernández Álvarez	<a href="mailto:leonides@ucm.es">leonides@ucm.es</a>	SI	SI	SI
29	Tema 12	Aplicación de Pulsos de Luz y compuestos fotosensibilizadores para higienización de alimentos	2	Xavier Fernández Hospital	<a href="mailto:xfernand@ucm.es">xfernand@ucm.es</a>				SI	SI	SI
30	Tema 13	Elaboración de un snack tipo gominola con compuestos bioactivos procedentes de subproductos del café	1	María Blanch Rojo	<a href="mailto:mblanchr@ucm.es">mblanchr@ucm.es</a>		Helena M. Moreno Conde	<a href="mailto:helena.moreno@ucm.es">helena.moreno@ucm.es</a>	NO	SI	SI
31	Tema 14	Cúrcuma	1	Gonzalo García de Fernández Mingullón	<a href="mailto:mingui@ucm.es">mingui@ucm.es</a>				SI	SI	SI
32	Tema 15	Caracterización de la microbiota del compostaje de subproductos y su posterior aislamiento para aplicaciones en la industria alimentaria	1	Josué Jara Pérez	<a href="mailto:josuajara@ucm.es">josuajara@ucm.es</a>		Belén Orgaz Martín	<a href="mailto:belen@ucm.es">belen@ucm.es</a>	SI	SI	SI
33	Tema 16	Empleo de nuevas técnicas de microscopía para el estudio de biofilms producidos por microorganismos aislados de superficies de la industria alimentaria	1	Josué Jara Pérez	<a href="mailto:josuajara@ucm.es">josuajara@ucm.es</a>		Victor Galileo Almiendo Vedia	<a href="mailto:vgavedia@ucm.es">vgavedia@ucm.es</a>	SI	SI	SI
34	Tema 17	Propiedades fisicoquímicas de geles de surimi: efecto del contenido en sal y agua	1	Isabel Sánchez Alonso	<a href="mailto:isabsa08@ucm.es">isabsa08@ucm.es</a>		Helena M. Moreno Conde	<a href="mailto:helena.moreno@ucm.es">helena.moreno@ucm.es</a>	SI	SI	SI
35	Tema 18	Mecanismos de captación de hierro en bacterias Gram-positivas de interés en la Industria Alimentaria	1	Alberto Aragón Ramírez;	<a href="mailto:alberara@ucm.es">alberara@ucm.es</a>		Leonides Fernández Álvarez;	<a href="mailto:leonides@ucm.es">leonides@ucm.es</a>	SI	SI	SI
36A	Tema 19	Compostaje de residuos de la Industria Alimentaria. Visión metabolómica	1	David Castejón			M. Isabel Cambero Rodríguez	<a href="mailto:icambero@ucm.es">icambero@ucm.es</a>	SI	SI	SI
36B	Tema 20	Estudio del tiempo de conservación en el carácter crujiente de distintas patatas "chips" comerciales.	1	María Beatriz Herranz Hernández	<a href="mailto:herranzh@vet.ucm.es">herranzh@vet.ucm.es</a>						
	13	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	9								
37	Tema 1	Actividad antimicrobiana de extractos vegetales aplicables en la industria alimentaria	1	Mª Micaela Álvarez Rubio	<a href="mailto:malvar54@ucm.es">malvar54@ucm.es</a>						
38	Tema 2	Hojas de Café De Residuos a Infusión Saludable	1	Amalia Iriondo de Hond	<a href="mailto:amaiairi@ucm.es">amaiairi@ucm.es</a>		Ana Isabel Haza Duaso	<a href="mailto:hanais@ucm.es">hanais@ucm.es</a>			

39	Tema 3	Análisis bioinformático y funcional del genoma de bacterias con potencial biotecnológico y/o probiótico en la industria alimentaria		Acuerdo Profesor-Alumno (Vincenzo Paulo Cuneo)	Juan Borrero del Pino	<a href="mailto:jborrero@ucm.es">jborrero@ucm.es</a>	Luis M. Cintas Izarra	<a href="mailto:lcintas@vet.ucm.es">lcintas@vet.ucm.es</a>	NO	SÍ	NO
40	Tema 4	Empleo de anticuerpos recombinantes en el análisis de alérgenos alimentarios	1		María del Rosario Martín de Santos	<a href="mailto:rmartins@ucm.es">rmartins@ucm.es</a>	Aina García García	<a href="mailto:ainagarcia@ucm.es">ainagarcia@ucm.es</a>	NO	SÍ	NO
41	Tema 5										
42	Tema 6										
43	Tema 7										
44	Tema 8										
45	Tema 9										
<b>13 Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. Facultad de Químicas</b>			<b>9</b>								
46	Tema 1	Nanocelulosas para su utilización en la industria Alimentaria	1		Antonio Tijero Cruz	<a href="mailto:atijero@ucm.es">atijero@ucm.es</a>	Elena de la Fuente González	<a href="mailto:helenafg@ucm.es">helenafg@ucm.es</a>			SI
47	Tema 2	Nanomateriales celulósicos para su utilización en la industria Alimentaria	1		Elena de la Fuente González	<a href="mailto:helenafg@ucm.es">helenafg@ucm.es</a>	Ana Balesa Martín	<a href="mailto:anabalea@ucm.es">anabalea@ucm.es</a>			SI
48	Tema 3	Estudio bilográfico de sistemas de liberación controlada de sustancias activas	1		Antonio Tijero Cruz	<a href="mailto:atijero@ucm.es">atijero@ucm.es</a>	Elena de la Fuente González	<a href="mailto:helenafg@ucm.es">helenafg@ucm.es</a>			SI
49	Tema 4	Valorización en cascada de hueso de mango	1		Mª Isabel Gujardo Gil	<a href="mailto:migg@quim.ucm.es">migg@quim.ucm.es</a>	Victoria Rigual Hernández	<a href="mailto:vicrigua@ucm.es">vicrigua@ucm.es</a>			SI
50	Tema 5	Valorización de residuos agroalimentarios para la obtención de materiales basados en lignina.	1		Mª Isabel Gujardo Gil	<a href="mailto:migg@quim.ucm.es">migg@quim.ucm.es</a>	Juan Manuel Bolívar Bolívar	<a href="mailto:juanbol@ucm.es">juanbol@ucm.es</a>			SI
51	Tema 6	Valorización de residuos agroalimentarios para la obtención de compuestos plataforma.	1		Mª Isabel Gujardo Gil	<a href="mailto:migg@quim.ucm.es">migg@quim.ucm.es</a>	Juan Manuel Bolívar Bolívar	<a href="mailto:juanbol@ucm.es">juanbol@ucm.es</a>			SI
52	Tema 7										
53	Tema 8										
54	Tema 9										
<b>10 Dpto. Producción Animal. Facultad de Veterinaria</b>			<b>7</b>								
55	Tema 1	Desarrollo de un programa de Mejora Genética en una raza autóctona de interés productivo.	1		Isabel Cervantes Navarro	<a href="mailto:icervantes@vet.ucm.es">icervantes@vet.ucm.es</a>	Oscar Cortés Gardyn	<a href="mailto:ocortes@vet.ucm.es">ocortes@vet.ucm.es</a>	NO	SI	NO
56	Tema 2	Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	3		Juan Antonio Aguado Ramo	<a href="mailto:jaaguado@vet.ucm.es">jaaguado@vet.ucm.es</a>	Felipe J. Calahorra Fernández	<a href="mailto:fejcafer@ucm.es">fejcafer@ucm.es</a>			SI
57	Tema 3	Nuevas fuentes de proteínas: Producción de insectos	1		María Teresa Díaz-Chirón	<a href="mailto:mt Diazchiron@ucm.es">mt Diazchiron@ucm.es</a>	Jesús de la Fuente Vázquez	<a href="mailto:jefuente@vet.ucm.es">jefuente@vet.ucm.es</a>			SI
58	Tema 4	Uso de Oleaginosas en alimentación animal	1		Susana Velasco Villar	<a href="mailto:susana.velasco@vet.ucm.es">susana.velasco@vet.ucm.es</a>	Rosa María Escudero Portugués	<a href="mailto:rmescude@ucm.es">rmescude@ucm.es</a>		SI	
59	Tema 5	Leguminosas alternativas para alimentación animal	1		Andrés García Álvarez	<a href="mailto:andresga@ucm.es">andresga@ucm.es</a>	Rosa María Escudero Portugués	<a href="mailto:rmescude@ucm.es">rmescude@ucm.es</a>		SI	
60	Tema 6										
61	Tema 7										
<b>5 Sección Departamental de Fisiología. Facultad de Veterinaria</b>			<b>4</b>								
62	Tema 1	Fisiopatología y avances terapéuticos de la anorexia nerviosa	1		Alfredo González Gil	<a href="mailto:algonza@ucm.es">algonza@ucm.es</a>			SI	SI	SI
63	Tema 2	Adaptaciones fisiológicas en misiones espaciales	1		Luis Revuelta	<a href="mailto:lrevuelt@ucm.es">lrevuelt@ucm.es</a>			SI	SI	SI
64	Tema 3	Optimización del manejo en truchas ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) al final del cebo	1		Concepcion Perez Marcos	<a href="mailto:cpmarcos@ucm.es">cpmarcos@ucm.es</a>					
65	Tema 4	Indicadores de calidad de los huevos de gallinas ponedoras en función del sistema de establecimiento.	1		Jimena Lopez Arrabé/Alejandro Cantarero Carmona	<a href="mailto:jimena.lopez@ucm.es">jimena.lopez@ucm.es</a> / <a href="mailto:alecant@ucm.es">alecant@ucm.es</a>					
<b>5 Dpto. Microbiología y Parasitología. Facultad de farmacia</b>			<b>4</b>								
66	Tema 1		1								
67	Tema 2										
68	Tema 3										
69	Tema 4										
<b>5 Dpto. Química Inorgánica/Analítica/Orgánica. Facultad de Químicas</b>			<b>4</b>								
70	Tema 1	Nanomateriales de carbono para terapia fotodinámica y bioimagen	1		Laura Rodríguez Pérez	<a href="mailto:lrodrigeu@ucm.es">lrodrigeu@ucm.es</a>	Carmen Atienza Castellanos	<a href="mailto:cmatienz@ucm.es">cmatienz@ucm.es</a>			SI
71	Tema 2	Nanotecnología en la industria alimentaria (Bibliográfico)	1		Ana Querejeta Fernández	<a href="mailto:anaque02@ucm.es">anaque02@ucm.es</a>					SI
72	Tema 3	Biosensores electroquímicos como herramienta analítica en la monitorización de alteraciones del microbioma	1		Esther Sánchez Tirado	<a href="mailto:esther.sanchez@ucm.es">esther.sanchez@ucm.es</a>	Araceli González Cortés	<a href="mailto:aracelig@ucm.es">aracelig@ucm.es</a>			
73	Tema 4	Presencia de carbamato de etilo en bebidas alcohólicas y otros alimentos fermentados (Bibliográfico)	1		Juan José Rodríguez Bencomo	<a href="mailto:juanir10@ucm.es">juanir10@ucm.es</a>					
<b>1,2 Dpto. Química en Ciencia Farmacéutica. Facultad de Farmacia</b>			<b>2</b>								
74	Tema 1	Biosensores electroquímicos para la determinación de compuestos fenólicos en vino	1		Irene Ojeda Fernández	<a href="mailto:ireojeda@ucm.es">ireojeda@ucm.es</a>	Marta Pacheco Jerez	<a href="mailto:mpache08@ucm.es">mpache08@ucm.es</a>	SI	NO	NO
75	Tema 2	Técnicas cromatográficas y de análisis isotópico para el estudio de la autenticidad de los alimentos	1		Mª Mar Caja López	<a href="mailto:mcaja01@ucm.es">mcaja01@ucm.es</a>			SI	NO	NO
<b>2,5 Sección Departamental Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Veterinaria</b>			<b>2</b>								
76	Tema 1	Proteínas endulzantes	1		Raquel Pérez Sen	<a href="mailto:rpssen@ucm.es">rpssen@ucm.es</a>	Antonio Puyet Catalina	<a href="mailto:Apuyet@ucm.es">Apuyet@ucm.es</a>	NO	SI	NO
77	Tema 2										
<b>2,5 Sección Departamental Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria</b>			<b>2</b>								
78	Tema 1	Evaluación del riesgo de aditivos alimentarios	1		Alejandro Romero Martínez	<a href="mailto:manarome@ucm.es">manarome@ucm.es</a>	Emma Sola Vendrel	<a href="mailto:esola@ucm.es">esola@ucm.es</a>	SI	SI	SI
79	Tema 2	Evaluación del riesgo de aditivos alimentarios	1		Eva Ramos Alonso	<a href="mailto:eva.ramos@ucm.es">eva.ramos@ucm.es</a>	Emma Sola Vendrel	<a href="mailto:esola@ucm.es">esola@ucm.es</a>	SI	SI	SI
<b>2,5 Dpto. Radiología, Rehabilitación y Fisioterapia. Facultad de Medicina</b>			<b>2</b>								
80	Tema 1	Envasado de aguas. Envas y embalajes. Plantas envasadoras e instalaciones.	1		Ana Isabel Martín Megias	<a href="mailto:aimartin@ucm.es">aimartin@ucm.es</a>			SI	SI	SI

81	Tema 2	Aguas Minerales Naturales como Medio de Fermentación para la Producción de Kombucha	1	María Lorena Vela	<a href="mailto:marialorenave@ucm.es">marialorenave@ucm.es</a>	si	si	si		
	1,2	Dpto. Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria	1							
82	Tema 1	Estudio de la diversidad genética de <i>Saprolegnia parasitica</i>	1	Sergio Álvarez Pérez	<a href="mailto:sergioaperez@ucm.es">sergioaperez@ucm.es</a>	NO	SÍ	NO		
	1,2	Dpto. Medicina Legal, Psiquiatría y Patología. Facultad de Medicina	1							
83	Tema 1									
	1,2	Dpto. Salud Pública y Materno Infantil. Facultad de Medicina	1							
84	Tema 1	Osteoporosis y alimentación. Estudio de asociación desde la Encuesta Nacional de Salud Española	1	Natividad Cuadrado Corrales	<a href="mailto:mariancu@ucm.es">mariancu@ucm.es</a>	Ricardo Omaña Palanco	<a href="mailto:romana@ucm.es">romana@ucm.es</a>	NO	SI	NO