



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

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

Curso académico 2015-16

Trabajo Fin de Grado

De acuerdo con el Reglamento del Trabajo Fin de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Punto 4.1.) el alumno contará con dos modalidades de organización y elección del tema objeto de su TFG:

1) Los Departamentos participantes en la docencia de la Titulación, ofertarán temas para la realización del TFG. En cada tema se podrán realizar uno o varios trabajos. Cada Departamento tendrá asignado un número de plazas para el TFG en función del número esperado de alumnos y del porcentaje de participación del mismo en la docencia del Grado. En esta oferta podrán incluirse temas de TFG en los que participen varios departamentos. Todos los Departamentos que imparten docencia en el Grado podrán ofertar al menos un TFG (ya sea de forma individual o interdepartamental).

2) El tema del TFG podrá ser acordado entre profesores y alumnos. En este caso, el alumno podrá proponer a uno o dos profesores, entre los participantes en la docencia del Grado, que sean tutores de su TFG y de mutuo acuerdo elegir y establecer su contenido.

OFERTA DE TFG DE LOS DEPARTAMENTOS QUE PARTICIPAN EN LA DOCENCIA DEL GRADO EN CYTA

(%)	Departamento	Plazas Ofertadas	Profesor/es Tutor/es (e-mail)
28	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	8	
Tema	RELACIÓN ENTRE LA COMUNICACIÓN QUÍMICA ENTRE BACTERIAS Y LA COMPOSICIÓN Y PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS <i>QUORUM QUENCHING</i>	1	Carmen San José (serran@vet.ucm.es) Belén Orgaz Martín (belen@vet.ucm.es)
Tema	PROBIÓTICOS EN BUTIDOS CRUDOS CURADOS	1	Gonzalo García de Fernando (mingui@vet.ucm.es)
Tema	CAMBIO CLIMÁTICO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	Luis M. Cintas Izarra (lcintas@vet.ucm.es)
Tema	DISRUPTORES ENDOCRINOS DE LOS ALIMENTOS Y SUS IMPLICACIONES EN LA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	Pablo E. Hernández Cruza (ehernan@vet.ucm.es)
Tema	INVESTIGACIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR FRUTAS Y HORTALIZAS. MEDIDAS PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL	1	María Marín Martínez (mimarin@vet.ucm.es) Carmen Herranz Sorribes (c.herranz@vet.ucm.es)
Tema	ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO PESQUERO CON BAJO CONTENIDO EN SODIO A PARTIR DE RESTOS MUSCULARES DE PESCADO PROCEDENTES DEL FILETEADO.	1	Helena María Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es) (hmoreno@ictan.csic.es)
Tema	APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO SANITARIO DERIVADO DEL CONSUMO DE ALIMENTOS	1	Raquel Velasco de Diego (rvelasco@ucm.es) M ^a Concepción Cabeza Briales (ccabezab@vet.ucm.es)

Tema	EL FUTURO DE LA I+D+I EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	1	M^a Dolores Selgas Cortecero. (selgar@ucm.es) M^a Luisa García Sanz. (mlgarci@ucm.es)
13,5	Nutrición y Bromatología II	4	
Tema	ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y FUNCIONALES DE LA QUINOA	1	Araceli Redondo Cuenca (arared@ucm.es) M^a José Villanueva Suárez (mjvilla@ucm.es)
Tema	CEREALES Y DERIVADOS APTOS PARA CELIACOS	1	M^a Dolores Tenorio Sanz (dtensorio@ucm.es) Araceli Redondo Cuenca (arared@ucm.es)
Tema	PRESENCIA DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS. SITUACIÓN ACTUAL	1	M^a Dolores Tenorio Sanz (dtensorio@ucm.es) Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel (inmateos@ucm.es)
Tema	TENDENCIAS EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS PREBIÓTICOS	1	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel (inmateos@ucm.es)
12	Ingeniería Química	4	
Tema	APLICACION DE PROCESOS SUPERCRÍTICOS EN LA INDUSTRIA CERVECERA (bibliográfico)	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es)
Tema	DISEÑO DE UN EVAPORADOR MULTIEFECTO PARA LA OBTENCION DE ZUMO CONCENTRADO.	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) José Manuel Toledo Gabriel (jmtoledo@quim.ucm.es)
Tema	NUEVAS TÉCNICAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN SU CADENA DE DISTRIBUCIÓN"	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@quim.ucm.es)
Tema	NUEVAS HERRAMIENTAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DEL VINAGRE DE JEREZ	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@quim.ucm.es)
10	Producción Animal	3	
Tema	ESTUDIOS DE VIABILIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO	1	Pedro F. Rouco Pérez (roucopef@ucm.es) Felipe J. Calahorra Fernández (fejcafer@ucm.es)
Tema	MANEJO PRE-SACRIFICIO DE ANIMALES DE GRANJA: INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE	1	Sara Lauzurica Gómez (saralauz@ucm.es). Jesús de la Fuente Vázquez. (jefuente@ucm.es).
Tema	COMPOSICIÓN MINERAL DEL PESCADO	1	Almudena Rebolé Garrigós. (arebole@ucm.es) Susana Velasco Villar. (susana.velasco@vet.ucm.es)

8	Nutrición y Bromatología I	3	
Tema	HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LA POBLACIÓN ESPAÑOLA. IMPORTANCIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	Ángeles Carbajal Azcona. (carbajal@ucm.es)
Tema	RELACIÓN DEL CONSUMO DE FIBRA DIETÉTICA Y ENFERMEDADES DEGENERATIVAS	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde. (ollerosl@ucm.es)
Tema	EFFECTO DE LAS NUEVAS TÉCNICAS DE PROCESADO INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS EN EL VALOR NUTRICIONAL DEL PRODUCTO FINAL	1	Beatriz Beltrán de Miguel. (beabel@ucm.es)
5	Microbiología II, Parasitología	2	
Tema	RESISTENCIAS A ANTIMICROBIANOS UTILIZADOS RUTINARIAMENTE EN EL ÁMBITO AGROPECUARIO	1	M ^a Isabel Rodríguez Escudero. (isabelre@farm.ucm.es)
Tema	AGUAS MINEROMEDICINALES: DIVERSIDAD MICROBIANA, CONTROL DE CALIDAD Y BENEFICIOS PARA LA SALUD	1	Carmina Rodríguez Fernández (carmina@ucm.es) Concepción Pintada García (cpintado@farm.ucm.es)
1,2	Sanidad Animal	2	
Tema	APLICACIÓN DE MÉTODOS MOLECULARES EN BROTES DE INFECCIÓN DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA		Alicia Aranaz Martín. (alaranaz@ucm.es) Ana Isabel Vela (avela@ucm.es)
Tema	BACTERIAS ZONÓTICAS EN LA LECHE DE RUMIANTES		Alicia Gibello (gibelloa@vet.ucm.es)
1,2	Edafología	1	
Tema	SUELOS HORTÍCOLAS URBANOS. INFLUENCIA DE LAS ENMIENDAS ORGÁNICAS EN LA NUTRICIÓN VEGETAL.	1	Inmaculada Valverde Asenjo (mivalver@ucm.es) Concepción González Huecas (chuecas@ucm.es)
1,2	Toxicología y Legislación Sanitaria	1	
Tema:	NORMALIZACIÓN INTERNACIONAL EN CRISIS ALIMENTARIAS Y EN EXPANSIÓN DE MERCADOS	1	Eduardo Arroyo Pardo (eduardoa@ucm.es) Ana M. López Parra (amlopezparra@med.ucm.es)
2,4	Medicina Física y Rehabilitación. Hidrología Médica	2	
Tema	AGUAS ENVASADAS Y ELEMENTOS TRAZAS	1	Icíar Vázquez Garranzo (mariaitv@ucm.es)
Tema	ENVASADO DE AGUAS. ENVASES Y EMBALAJES. PLANTAS ENVASADORAS E INSTALACIONES	1	Iluminada Corvillo Martín (corvillo@med.ucm.es) Ana Isabel Martín Megías (aimartin@med.ucm.es)
2,4	Toxicología y Farmacología	2	
Tema	TOXICIDAD POR MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS	1	M ^a Aranzazu Martínez Caballe (arantxam@vet.ucm.es) Irma Ares Lomban (irmaal@vet.ucm.es)
Tema	EXPOSICIÓN A METILMERCURIO POR CONSUMO DE PESCADO. IMPLICACIONES EN SALUD PÚBLICA		M ^a Aranzazu Martínez Caballer (arantxam@vet.ucm.es) Irma Ares Lomban (irmaal@vet.ucm.es)
5	Otros Departamentos Facultad de Químicas	2	

Tema	ANÁLISIS DEL EFECTO DE METALES EN LA CADENA ALIMENTARIA: MERCURIO		José Antonio Campo Santillana. jacampo@ucm.es M. Carmen Torralba Martínez. torralba@ucm.es
Tema	ANÁLISIS DEL EFECTO DE METALES EN LA CADENA ALIMENTARIA: CADMIO		José Antonio Campo Santillana. jacampo@ucm.es M. Carmen Torralba Martínez. torralba@ucm.es
2,4	Fisiología animal	2	
Tema	OPTIMIZACIÓN DEL MANEJO EN TRUCHAS (<i>ONCORHYNCHUS MYKISS</i>) AL FINAL DEL CEBO	1	Concepción Pérez Marcos cpmarcos@ucm.es
Tema	LA HELICULTURA COMO FUENTE DE ALIMENTOS.	1	Juan Carlos Fontanillas Pérez Vjuancarlos@vet.ucm.es Carlos García Artiga cgartiga@vet.ucm.es
2,4	Bioquímica y Biología Molecular IV	2	
Tema	EL BRÓCOLI DE NUESTRA DIETA PUEDE PROTEGER A NUESTRAS CÉLULAS EN DISTINTAS SITUACIONES DE ESTRÉS.	1	Raquel Pérez Sen rpsen@ucm.es Esmerilda García Delicado esmerild@ucm.es
Tema	ESTRUCTURA Y PROPIEDADES DE LAS PROTEÍNAS ANTICONGELANTES. APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	1	Raquel Pérez Sen rpsen@ucm.es Esmerilda García Delicado esmerild@ucm.es
2,4	Fisiología	2	
Tema	CONTROL HORMONAL DE LA GLUCEMIA: REVISIÓN.	1	M ^a Dolores Comas Rengifo lolacom@med.ucm.es Alberto del Arco González adelarco@med.ucm.es
Tema	REGULACIÓN NERVIOSA DE LOS PROCESOS DIGESTIVOS.	1	Asunción Colino Matilla colino@med.ucm.es M ^a Ángeles Vicente Torres mavictor@med.ucm.es
1,2	Física Aplicada	1	
Tema	RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	Adelia Fortún García delifor@vet.ucm.es

(*) Porcentaje de participación del Departamento en la docencia del Grado.