

Curso académico 2016-17

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	17	
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	Contaminantes abióticos emergentes de los alimentos	1	Pablo E. Hernández Cruza (ehernan@vet.ucm.es)
Tema	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	1	M ^a del Rosario Martín de Santos (rmartins@vet.ucm.es)
Tema	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	2	Isabel Gonzalez Alonso (gonzalzi@vet.ucm.es)
Tema	Los insectos como alimento. Implicaciones en Seguridad Alimentaria	1	M ^a Fernanda Fernández Álvarez (fernanda@vet.ucm.es)
Tema	Investigación de brotes transmitidos por alimentos	1	Maria Marín Martínez (mlmarin@vet.ucm.es) Carmen Herranz Sorribes (c.herranz@vet.ucm.es)
Tema	Vino sin alcohol	1	Concepción Cabeza, Raquel Velasco de Diego (ccabezab@ucm.es, rvelasco@ucm.es)
Tema	Cambios químicos producidos en miosistemas por la aplicación de tratamientos no térmicos	1	M. Dolores Selgas Cortecero (selgar@vet.ucm.es) M. Luisa García Sanz (mlgarci@vet.ucm.es)
Tema	Optimización de un envase para la comercialización de una hortaliza	1	Leonides Fernández Álvarez (leonides@vet.ucm.es) M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es)
Tema	Elección de plásticos para el envasado en IV y V gama	1	María Fernanda Fernández León (mariafef@ucm.es)
Tema	Setas, ergosterol y luz ultravioleta. ¿Un cóctel terapéutico?	1	Gonzalo García de Fernando Minguillón (mingui@ucm.es)
Tema	Valorización de subproductos de la pesca	1	Helena Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es)
Tema	Diseño de alimentos para la liberación controlada de componentes	1	Leonides Fernández Álvarez (leonides@ucm.es) Belén Orgaz Martín (belen@ucm.es)
Tema	Diseño de un alimento para la diversificación de la oferta comercial	1	Gonzalo García de Fernando, Isabel Cambero (mingui@ucm.es, icambero@ucm.es)
Tema	La tecnología de los pulsos de luz en la conservación de alimentos	1	Eva Hierro Paredes, manuela Fernández Álvarez (hierro@ucm.es, manuela@ucm.es)

Tema	Identificación, producción y estabilidad de bacterias probióticas	1	Juan Miguel Rodríguez Gómez (jmrodrig@vet.ucm.es)
------	---	---	--

13,5	Nutrición y Bromatología II	9	
Tema	Caracterización nutricional de distintas variedades de quinoa cultivadas en España	2	M ^a José Villanueva Suárez (mjvilla@ucm.es) M ^a Dolores Tenorio Sanz (dtenorio@ucm.es)
Tema	Aspectos saludables de las semillas de quinoa cultivadas en España: Fibra alimentaria	2	M ^a José Villanueva Suárez (mjvilla@ucm.es) Inmaculada Mateos-Aparicio (inmateos@ucm.es)
Tema	Evaluación de la capacidad antioxidante en distintas variedades de quinoa cultivadas en España	2	Inmaculada Mateos-Aparicio (inmateos@ucm.es) M ^a Luisa Pérez Rodríguez (peromalu@ucm.es)
Tema	Compuestos bioactivos en legumbres	1	Araceli Redondo Cuenca (arared@ucm.es) M ^a Dolores Tenorio Sanz (dtenorio@ucm.es)
Tema	Alegaciones en el etiquetado de alimentos. Impacto en la salud.	1	Virginia Fernández Ruiz (vfernand@ucm.es) Patricia Morales Gómez (patricia.morales@ucm.es)
Tema	Alergias alimentarias	1	M ^a Cortes Sánchez Mata (cortesm@ucm.es) M ^a Cruz Matallana González (mcmatall@ucm.es)

12	Ingeniería Química	7	
Tema	APLICACION DE PROCESOS SUPERCRÍTICOS EN LA INDUSTRIA CERCERA	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	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) José M. Toledo Gabriel(jmtoledo@quim.ucm.es)
Tema	BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA SALUD	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@ucm.es)
Tema	LA ALIMENTACIÓN EN LA PREVENCIÓN Y LUCHA CONTRA EL CÁNCER	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@ucm.es)
Tema	OBTENCIÓN DE ALIMENTOS A PARTIR DE BIOMASA	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@ucm.es) Antonio Tijero Cruz (atijero@ucm.es)
Tema	Diseño de la unidad de extracción de aceites ricos en omega 3 a partir de microalgas	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es)
Tema	Diseño de la unidad de secado de microalgas para la obtención de harinas como fuente de obtención de proteínas similares a la proteína de huevo	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es)

10	Producción Animal	6	
Tema	Estudios de vialidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	3	Juan Antonio Aguado Ramo(jaaguado@vet.ucm.es) Felipe J. Calahorra Fernández (fejcafer@ucm.es)
Tema	Utilización de forraje procedente de germinados en alimentación animal	1	Almudena Rebolé Garrigós(arebole@ucm.es) Susana Velasco Villar(susana.velasco@vet.ucm.es)
Tema	Manejo pre-sacrificio de peces y su influencia en la calidad del producto	1	Sara Lauzurica Gómez (saralauz@vet.ucm.es) Jesús de la Fuente Vázquez (jefuente@vet.ucm.es)
Tema	Nuevos Residuos agrícolas y subproductos agroindustriales en alimentación animal	1	Almudena Rebolé Garrigós(arebole@ucm.es) Susana Velasco Villar(susana.velasco@vet.ucm.es)

8	Nutrición y Bromatología I	5	
Tema	Perfil nutricional actual de los productos alimentarios. Ventajas y límites	1	Beatriz Beltrán de Miguel (beabel @ucm.es)
Tema	Relación del consumo de fibra dietética y enfermedades degenerativas	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde (ollerosl@ucm.es)
Tema	Hábitos alimentarios en población adulta	1	Beatriz Navia Lombán (bnavia @farm.ucm.es)
Tema	Percepciones y errores sobre Alimentación y Tecnología de los Alimentos	1	Rosa M Ortega Anta (rortega@ucm.es)
Tema	Compuestos bioactivos asociados a la fibra dietética	1	Baltasar Ruiz-Roso Calvo de la Mora (ruizrojo @farm.ucm.es)

5	Microbiología II, Parasitología	3	
Tema	El microbioma intestinal y salud	1	Jose Manuel Rodríguez Peña (josemanu@farm.ucm.es)
Tema	Parasitosis alimentarias e hídricas en España relacionadas con viajes a zonas endémicas.	1	Juan José García Rodríguez (jjgarco@ucm.es)
Tema	Formación de biopelículas en superficies abióticas en la industria alimentaria.	1	Rebeca Alonso Monge (realonso@farm.ucm.es)

1,2	Sanidad Animal	2	
Tema	Importancia en Salud Pública de bacterias zoonóticas de peces	1	Alicia Gibello (gibelloa@vet.ucm.es)
Tema	Análisis de <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a la meticilina en alimentos de origen animal	1	Ana Isabel Vela Alonso avela@ucm.es Alicia Aranaz Martín alaranaz@ucm.es

1,2	Edafología	1	
Tema	Impacto ambiental de la Agricultura intensiva	1	M ^a Teresa de la Cruz Caravaca (micruz@ucm.es) Miguel Ángel Casermeiro Martínez (caserme@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	Icía 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	ALIMENTOS, ADITIVOS Y SUPLEMENTOS DIETÉTICOS Y SU IMPLICACIÓN EN LA TOXICIDAD TIROIDEA	1	M ^a Teresa Frejo Moya (maytef@ucm.es) M ^a Jesús Díaz Plaza (majdiaz@ucm.es)
Tema	CONTAMINACIÓN CRUZADA DE PLANTAS CONTENIENDO ALCALOIDES DEL TROPANO EN ALIMENTOS DE CONSUMO. ANÁLISIS DEL RIESGO	1	Arturo Anadón Navarro (aanadon@ucm.es) M ^a Rosa Martínez Larrañaga (mrml@vet.ucm.es)

5	Otros Departamentos Facultad de Químicas	3	
Tema	ANÁLISIS DEL EFECTO DE METALES EN LA CADENA ALIMENTARIA: MERCURIO	1	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	1	José Antonio Campo Santillana (jacampo@ucm.es) M. Carmen Torralba Martínez. (torralba@ucm.es)
Tema	ESTUDIO DEL CONTENIDO DE GRASAS TRANS EN DIETAS DE CAFETERIA	1	Benito Cañas Montalvo (bcanasmo@quim.ucm.es) María Pedrero Muñoz (mpedrero@quim.ucm.es)

2,4	Fisiología animal	2	
Tema	Optimización del manejo en truchas (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) al final del cebo. Estudio de su carne.	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	1	Raquel Pérez Sen (rpsen@ucm.es)

EN DISTINTAS SITUACIONES DE ESTRÉS.			Esmerilda García Delicado (esmerild@ucm.es)
Tema	PROPIEDADES NEUROPROTECTORAS DEL ÁCIDO OLEICO EN EL SISTEMA NERVIOSO	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	Mª 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) Mª Ángeles Vicente Torres (mavictor@med.ucm.es)

1,2	Física Aplicada	1	
Tema	APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	Adelia Fortún García (delifor@vet.ucm.es)