



Curso académico 2019-20

Trabajo Fin de Grado

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

| Plazas | (% docen | Departamento/Sección Departamental | Tema | Plazas Ofertadas | Profesor/es Tutor/es (e-mail) |
|--------|----------|---|------|------------------|--|
| | 21% | Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia | | 15 | |
| 1 | Tema 1 | Funcionalidad de la trehalosa | | 1 | M ^a Luisa Pérez (peromalu@ucm.es) Mercedes García Mata (mergarma@ucm.es) |
| 2 | Tema 2 | Cálculo de exposición a acrilamida en estudiantes universitarios de la Comunidad de Madrid | | 1 | Marta Mesías García. mamesias@ucm.es Cristina Delgado Andrade. cdelgado@ictan.csic.es |
| 3 | Tema 3 | Elaboración de aceites de oliva virgen extra y análisis de algunos parámetros de calidad | | 1 | M ^a José Villanueva (mjvilla@ucm.es) Blanca Esther Sastre (blanca.esther.sastre@madrid.org) |
| 4 | Tema 4 | Los complementos alimenticios destinados a deportistas | | 1 | M ^a Cortes Sánchez (cortesm@ucm.es) José I. Alonso (joseigal@ucm.es) |
| 5 | Tema 5 | Análisis y diagnóstico de enfermedades de cultivos de interés agroalimentario | | 1 | M ^a Luisa Pérez (peromalu@ucm.es) Belén Álvarez (mariabelen.alvarez@madrid.org) |
| 6 | Tema 6 | Diseño y realización de talleres teórico-prácticos en centros culturales de la ciudad de Madrid: Etiquetado de bebidas. Metodología ApS | | 1 | M ^a Luisa Pérez (peromalu@ucm.es) Laura Domínguez (ladoming@ucm.es) |
| 7 | Tema 7 | Alegaciones en el etiquetado de alimentos y su impacto en la salud | | 1 | Virginia Fernández (vfernand@ucm.es) Patricia Morales (patmoral@ucm.es) |
| 8 | Tema 8 | Valoración de la composición del etiquetado nutricional de los alimentos. Enfoque ApS | | 1 | Montaña Cámara (mcamara@ucm.es) Eva Dorta Pérez (edorta@ucm.es) |
| 9 | Tema 9 | Conocimientos en nutrición de la población | | 1 | Beatriz Navia (bnavia@ucm.es) |
| 10 | Tema 10 | Efectos de la Nutrición Funcional sobre la Salud | | 1 | Sara Bastida (sbastida@ucm.es) |
| 11 | Tema 11 | Valoración de la composición y variedad de los ciclos de menús de comedores escolares | | 1 | Susana del Pozo (spozocal@ucm.es) |
| 12 | Tema 12 | Etiquetado Nutricional: Contenido de Sal | | 1 | Laura Bermejo (lbermej@ucm.es) |
| 13 | Tema 13 | Estudio del contenido de azúcares en leches saborizadas, yogures y postres lácteos en el mercado español | | 1 | Rosa M Ortega Anta (rortega@ucm.es) Esther Molina (memmontes@gmail.com) |
| 14 | Tema 14 | Hábitos dietéticos y problemática nutricional de la población. Repercusiones en la salud | | 1 | Lourdes Pérez-Olleros Conde (olleros@ucm.es) |
| 15 | Tema 15 | Compuestos bioactivos de los alimentos y salud | | 1 | Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora (ruizrojo@ucm.es) |
| 16 | Tema 16 | El café, un alimento cada vez más saludable y sostenible | | 1 | Beatriz Sarriá Ruiz (beasarri@ucm.es) |
| 17 | Tema 17 | Evaluación del efecto de extrusión en harinas de legumbres | | 1 | Patricia Morale María Ciudad Mulero |
| | 17,5 | Sección Departamental Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria | | 12 | |
| 18 | Tema 1 | La potenciación del color de los alimentos como estrategia para la reducción de su contenido en sal | | 1 | Gonzalo García de Fernando Minguiñón (mingui@ucm.es) María Fernanda Fernández mariafef@ucm.es |
| 19 | Tema 2 | Chalota negra | | 1 | Gonzalo García de Fernando Minguiñón (mingui@ucm.es) M. Isabel Cambero Rodríguez. icambero@ucm.es |
| 20 | Tema 3 | Contenido total de compuestos fenólicos en tomates frescos y en conserva | | 1 | María Fernanda Fernández León. mariafef@ucm.es |
| 21 | Tema 4 | EFECTO DE CAMPO ELÉCTRICOS Y CONTENIDO DE HUMEDAD SOBRE LA VISCOSIDAD DE ALIMENTOS LÍQUIDOS | | 1 | Adelia Fortún García. deflor@vet.ucm.es M. Isabel Cambero Rodríguez. icambero@ucm.es |
| 22 | Tema 5 | Caracterización reológica y evaluación de la capacidad gelificante de geles de fructanos procedentes de la raíz de espárrago para su utilización como ingrediente alimentario | | 1 | Beatriz Herranz. herranzh@vet.ucm.es María Dolores Álvarez. mayoyes@ictan.csic.es |
| 23 | Tema 6 | Determinación de polifenoles y azúcares en chocolates con diferentes porcentajes de cacao. Relación con sus características organolépticas. | | 1 | María Blanch Rojo. mblanchr@ucm.es María Ángeles Martín Arribas. amartina@ictan.csic.es |
| 24 | Tema 7 | Preparado vegetal a base de soja | | 1 | Leonides Fernández Álvarez. leonides@ucm.es |
| 25 | Tema 8 | Estimación del rendimiento graso de aceitunas mediante técnicas de resonancia magnética nuclear (RMN) | | 1 | Jose Segura Plaza (jose.segura@gmail.com) M. I. Cambero Rodríguez (icambero@vet.ucm.es) |
| 26 | Tema 9 | Prototipo pesquero funcional | | 1 | Helena Moreno Conde. helenamoreno@ucm.es Joaquín Gómez Estaca. joaquin.gomez@csic.es |
| 27 | Tema 10 | Innovaciones en la producción de Kéfir | | 1 | Carlos Santos Arnáiz. Carlosantosarnai@ucm.es |
| 28 | Tema 11 | Aprovechamiento del suero de quesería | | 1 | Concepción Cabeza. ccabezab@vet.ucm.es Raquel Velasco. rvelasco@ucm.es |
| 29 | Tema 12 | Películas comestibles para la comercialización de fresas | | 1 | Eva Hierro. hierro@ucm.es Belén Orgaz. belen@ucm.es |
| | 13 | 13 Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los | | 9 | |
| 30 | Tema 1 | Estudio de casos en seguridad alimentaria | | 1 | María Marín Martínez mmarin@vet.ucm.es |
| 31 | Tema 2 | Caracterización de resistencias a antibióticos en bacterias procedentes de la acuicultura e identificación y caracterización de probióticos | | 1 | Beatriz Gómez Sala bgomezala@ucm.es Luis M. Cintas Lcintas@vet.ucm.es |

| | | | | | |
|--|--------|---|----------|--|--|
| 32 | Tema 3 | Nuevas tendencias de procesado y consumo de alimentos | 1 | Isabel González Alonso gonzabi@ucm.es | |
| 33 | Tema 4 | Desarrollo de técnicas ómicas dirigidas a la mejora de la calidad y seguridad de los alimentos | 1 | Juan Borrero del Pino jborrero@ucm.es | Beatriz Gómez Sala bgomezala@ucm.es |
| 34 | Tema 5 | Microbiota de la sal | 1 | Juan M. Rodríguez Gómez jmrodrig@vet.ucm.es | |
| 35 | Tema 6 | Panes con masa madre: ¿el fin del fraude"? | 1 | Carmen Herranz Sorribes c.herranz@vet.ucm.es | |
| 36 | Tema 7 | Producción heteróloga de bacteriocinas con actividad antimicrobiana frente a <i>Lactococcus garvieae</i> | 1 | Pablo E. Hernández Cruza ehernan@vet.ucm.es | Javier Feito Hermida jfeito@ucm.es |
| 37 | Tema 8 | | | | |
| 38 | Tema 9 | | | | |
| 13 Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. Facultad de Químicas | | | 9 | | |
| 39 | Tema 1 | Recuperación de antioxidantes de aguas residuales de la industria cervecera. | 1 | Marcos Larriba Martínez (marcoslarriba@quim.ucm.es) | Gonzalo Pascual Muñoz (gonzapas@ucm.es) |
| 40 | Tema 2 | Diseño de la unidad de extracción de aceites ricos en omega 3 a partir de microalgas | 1 | Pedro Yustos Cuesta (pyustos@quim.ucm.es) | María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es) |
| 41 | Tema 3 | Producción sostenible en la industria alimentaria | 2 | Rubén Miranda Carreño (rmiranda@ucm.es) | Ana Belén Hernández Abreu abhernandezabreu@ucm.es |
| 42 | Tema 4 | Descontaminación de aguas residuales de la industria alimentaria | 1 | Silvia Álvarez Torrellas (satorrellas@quim.ucm.es) | Estrella Serra Pérez estrellaserra@ucm.es |
| 43 | Tema 5 | Producción de bioalcoholes a partir de caldos de fermentación. | 1 | V. Ismael Águeda Maté viam@ucm.es | |
| 44 | Tema 6 | 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 (pyustos@quim.ucm.es) | María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es) |
| 45 | Tema 7 | La gestión alimentaria en la lucha contra el hambre | 1 | José Santiago Torre Cilla Velasco (jstorre@ucm.es) | |
| 46 | Tema 8 | Control de la Calidad de los alimentos dentro de su cadena de distribución | 1 | José Santiago Torre Cilla Velasco (jstorre@ucm.es) | |
| 47 | Tema 9 | Análisis económico de la industria alimentaria | 1 | Rubén Miranda Carreño (rmiranda@ucm.es) | |
| 10 Dpto. Producción Animal. Facultad de Veterinaria | | | 7 | | |
| 46 | Tema 1 | Alimentación Animal y calidad de las Producciones | 1 | Ana Isabel Rey Muñoz. anarey@vet.ucm.es | Ignacio Arija Martín. arijai@vet.ucm.es |
| 47 | Tema 2 | Nuevas fuentes de proteína en alimentación animal. | 1 | Luis T. Ortiz Vera. lortiz@vet.ucm.es | Almudena Rebolé Garrigós. arebole@vet.ucm.es |
| 48 | Tema 3 | Modelización de la curva de crecimiento de conejos de raza Ibicenca sometidos a diferentes condiciones ambientales | 1 | María Arias Álvarez (m.arias@vet.ucm.es) | Elisabet Glez. de Chávarri (elisabet@vet.ucm.es) |
| 49 | Tema 4 | Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario. (1) | 1 | Juan Antonio Aguado Ramo (jaaguado@vet.ucm.es) | Felipe J. Calahorra Fernández (fejcafer@vet.ucm.es) |
| 50 | Tema 5 | Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario (2) | 1 | Juan Antonio Aguado Ramo (jaaguado@vet.ucm.es) | Felipe J. Calahorra Fernández (fejcafer@vet.ucm.es) |
| 51 | Tema 6 | Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario (3) | 1 | Juan Antonio Aguado Ramo (jaaguado@vet.ucm.es) | Felipe J. Calahorra Fernández (fejcafer@vet.ucm.es) |
| 52 | Tema 7 | Modelización de la curva de crecimiento en cerdos sometidos a diferentes condiciones ambientales | 1 | Alvaro Olivares alolivares@vet.ucm.es | Jesús de la Fuente jefuente@vet.ucm.es |
| 5 Sección Departamental de Fisiología. Facultad de Veterinaria | | | 4 | | |
| 53 | Tema 1 | Trucha arco iris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>). Factores que afectan a su Biología y a la calidad de su carne (1) | 1 | Concepción Pérez Marcos (cpmarcos@vet.ucm.es) | |
| 54 | Tema 2 | ESTRÉS Y NUTRICIÓN | 1 | Alfredo González Gil. aggil@vet.ucm.es | |
| 55 | Tema 3 | Productos y derivados de caracol | 1 | Juan C. Fontanilla. juan.carlos@vet.ucm.es | Carlos García Artiga. cgartiga@vet.ucm.es |
| 56 | Tema 4 | Incidencia de las alteraciones endocrinas en el proceso de absorción intestinal. | 1 | Alfredo González Gil. aggil@vet.ucm.es | |
| 5 Dpto. Microbiología y Parasitología. Facultad de farmacia | | | 4 | | |
| 57 | Tema 1 | Microbiología y biotecnología de la elaboración de la cerveza | 1 | Humberto Martín Brieva (humberto@ucm.es) | |
| 58 | Tema 2 | Biotecnología de las fermentaciones lácticas, probióticos y salud | 1 | Carmina Rodríguez Fernández (carmina@ucm.es) | |
| 59 | Tema 3 | Microbioma humano | 1 | Jose Manuel Rodríguez Peña (josemanu@ucm.es) | |
| 60 | Tema 4 | Anisakis el gusano del pescado | 1 | Juan José García (jjgar01@pdi.ucm.es) | |
| 5 Dpto. Química Inorgánica/Analítica/Orgánica. Facultad de Químicas | | | 4 | | |
| 61 | Tema 1 | Efecto de metales en la cadena alimentaria: cadmio | 1 | José Antonio Campo Santillana (jacampo@ucm.es) | Mª carmen Torralba (torralba@ucm.es) |
| 62 | Tema 2 | Conservantes inorgánicos en alimentos | 1 | José Antonio Campo Santillana (jacampo@ucm.es) | Mª carmen Torralba (torralba@ucm.es) |
| 63 | Tema 4 | Bioacumulación y bioaccesibilidad de metales y PAHs en hortalizas de una huerta urbana (Catarranas-UCM) | 1 | Jon Sanz Landaluze (jsanzlan@ucm.es) | |
| 1,2 Dpto. Química en Ciencia Farmacéutica. Facultad de Farmacia | | | 2 | | |
| 64 | Tema 1 | Adaptación del cultivo del olivar al cambio climático | 1 | Miguel Ángel Casermeiro. caserme@ucm.es | |

| | | | | | |
|-----|--------|--|---|---|---|
| 65 | Tema 2 | Bioaccesibilidad de luteína, zeaxantina y licopeno a partir de hortalizas | 1 | Elena Rodríguez Rodríguez (elerodri@ucm.es) | Begoña Olmedilla Alonso (Bolmedilla@ictan.csic.es) |
| 2,5 | | Sección Departamental Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Veterinaria | | 2 | |
| 66 | Tema 1 | Metabolismo de Hidratos de Carbono | 1 | Margarita Martín (margamar@vet.ucm.es) | Concha Tejero (contejor@ucm.es) |
| 67 | Tema 2 | Metabolismo de lípidos | 1 | Margarita Martín (margamar@vet.ucm.es) | Concha Tejero (contejor@ucm.es) |
| 2,5 | | Sección Departamental Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria | | 2 | |
| 68 | Tema 1 | Control Toxicológico de calidad de aguas residuales y regeneradas: Valoración mediante ensayo Microtox® | 1 | Sebastián Sánchez-Fortún Rodríguez (fortun@vet.ucm.es) | |
| 69 | Tema 2 | Investigación del riesgo mutagénico de sustancias presentes en los alimentos | 1 | Eva Ramos Alonso (evaramos@ucm.es) | Manuel Alejandro Romero Martínez (manarome@ucm.es) |
| 2,5 | | Dpto. Radiología, Rehabilitación y Fisioterapia. Facultad de Medicina | | 2 | |
| 70 | Tema 1 | 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) |
| 71 | Tema 2 | | | | |
| 1,2 | | Dpto. Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria | | 1 | |
| 72 | Tema 1 | Mecanismos de adhesión y colonización de bacterias lácticas | 1 | Alicia Gibello Prieto. gibelloa@vet.ucm.es | |
| 1,2 | | Dpto. Medicina Legal, Psiquiatría y Patología. Facultad de Medicina | | 1 | |
| 73 | Tema 1 | 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 |
| 1,2 | | Dpto. Salud Pública y Materno Infantil. Facultad de Medicina | | 1 | |
| 74 | Tema 1 | Epidemiología de procesos de alta prevalencia relacionados con la alimentación a partir de la Encuesta Nacional de Salud | 1 | Juana Mª Santos Sancho Juana.santos@med.ucm.es | Romana Albaladejo Vicente |