



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

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

Curso académico 2020-21

Trabajo Fin de Grado

¿Se puede ofertar para presentarse en la convocatoria extraordinaria de Febrero 2021? (SI /NO)

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)		
	Tema			Tutor	Cotutor	
	21%	Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	15			
1	Tema 1	Revalorización de subproductos agroalimentarios	1	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel (inmateos@ucm.es)		SI
2	Tema 2	Alegaciones en el etiquetado de complementos alimenticios comercializados online y su impacto en la salud	1	Virginia Fernández Ruiz (vfernand@ucm.es)	Patricia Morales Gómez (patmoral@ucm.es)	NO
3	Tema 3	Detección y seguimiento de bulos en alimentación	1	M ^a Cortes Sánchez Mata(cortesm@ucm.es)	Patricia García Herrera (patrigar@ucm.es)	NO
4	Tema 4	Problemática de la intolerancia a la fructosa	1	Montaña Cámara Hurtado (mcamara@ucm.es)	Elena Cebadera Miranda (ecebader@ucm.es)	NO
5	Tema 5	Enzimas para la obtención de oligosacáridos	1	M ^a Alejandra García Alonso (mariaa28@ucm.es)		NO
6	Tema 6	Efecto de la extrusión en harinas de legumbres	1	Patricia Morales Gómez (patmoral@ucm.es)	María Ciudad Mulero (mariaciudad@ucm.es)	NO
7	Tema 7	Hábitos dietéticos y problemática nutricional de la población. Repercusiones en la salud	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde (ollerosl@ucm.es)		NO
8	Tema 8	Etiquetado de bebidas	1	M ^a Luisa Pérez Rodríguez (peromal@ucm.es)		SI
9	Tema 9	Etiquetado nutricional y declaraciones nutricionales	2	Araceli Redondo Cuenca (arared@ucm.es)	Laura M ^a Bermejo López (mlbermej@ucm.es)	NO
10	Tema 10	Conocimientos en nutrición de la población	1	Beatriz Navia Lombán (bnavia@ucm.es)		NO
11	Tema 11	Compuestos bioactivos de los alimentos en la prevención y control de la enfermedad	1	Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora		NO
12	Tema 12	Percepciones y errores sobre Alimentación y Tecnología de los Alimentos	1	Rosa M ^a Ortega Anta(rortega@ucm.es)		NO
13	Tema 13	Nuevas vías de comunicación en Alimentación y Salud; las redes sociales	1	Rosa M ^a Cámara Hurtado (rosacamara@ucm.es)	Patricia García Herrera (patrigar@ucm.es)	NO
14	Tema 14	Influencia del utensilio de cocina en la formación de acrilamida durante el cocinado de patatas	1	Marta Mesias Garcia. mamesias@ictan.csic.es	Francisco J Morales Navas. fjmorales@ictan.csic.es	NO
15	Tema 15	Valoración del sistema de etiquetado frontal Nutriscore en productos comerciales	1	Montaña Cámara Hurtado (mcamara@ucm.es)	Laura Domínguez (ladoming@ucm.es)	NO
16	Tema 16	Complementos alimenticios dirigidos a vegetarianos y veganos	1	M ^a Cortes Sánchez Mata (cortesm@ucm.es)	José Ignacio Alonso Esteban (joseigal@ucm.es)	NO

17	Tema 17	Subproductos del Café para el desarrollo de alimentos saludables y otros usos	1	Beatriz Sarriá Ruiz. beasarri@ucm.es		
17,5		Sección Departamental Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	12			
18	Tema 1	Estudio de la estabilidad en refrigeración de un postre lácteo con bajo contenido en grasa mediante la adición de distintas inulinas comerciales. Efecto en su calidad reológica y sensorial	1	Beatriz Herranz Hernández. herranzh@vet.ucm.es	Carlos Santos Arnaiz. csantosa@ucm.es	
19	Tema 2	Efecto de campos eléctricos y contenido de humedad sobre la viscosidad de líquidos	1	Adelia Fortún	Isabel Cambero	NO
20	Tema 3	Mejoras y carencias de la nueva normativa aplicable a la elaboración y comercialización del pan	1	Eva Hierro Paredes		NO
21	Tema 4	Migración de materiales plásticos en contacto con los alimentos	1	Xavier Fernández Hospital. xfernand@ucm.es		
22	Tema 5	Potencial de Técnicas RMN para la identificación de mohos en frutas	1	M. Isabel Cambero. lcambero@ucm.es	Raquel Pérez Sen. rpsen@vet.ucm.es	No
23	Tema 6	Imagen de Resonancia Magnética (IRM). Aplicación en sistemas de control en la industria cárnica.	1	M. Isabel Cambero. lcambero@ucm.es	Marién Fernández. evalle@ucm.es	SI
24	Tema 7	Avances de los sistemas de control en líneas de producción del sector cárnico. Aplicación de técnicas de Resonancia Magnética Nuclear (RMN)	1	M ^a Dolores Romero de Ávila. lolarh@vet.ucm.es	David Castejón. dcastejon@ucm.es	SI
25	Tema 8	Estudio teórico para el diseño y comercialización de un material de envasado activo antimicrobiano	1	Helena Moreno Conde. helena.moreno@ucm.es	Joaquín Gómez Estaca	SI
26	Tema 9	Cremas de verduras caseras frente a comerciales: comparación nutricional y reológica	1	Beatriz Herranz Hernández. herranzh@vet.ucm.es		NO
27	Tema 10	Aguas embotelladas en plástico. Posibles migraciones	1	Gonzalo Garcia de Fernando e-mail: mingui@ucm.es		SI
28	Tema 11	Cultivo y poscosecha del aguacate en España.	1	María Blanch Rojo mblanchr@ucm.es	María Fernanda Fernández León mariafef@ucm.es	
29	Tema 12	Sensibilidades alimentarias en entornos escolares	1	Xavier Fernández Hospital. xfernand@ucm.es		
13		Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	9			
30	Tema 1	EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACION VIGENTE EN MATERIA DE ETIQUETADO DE LAS BEBIDAS COMERCIALIZADAS EN MADRID: INVESTIGACION DE MERCADO	1	LUIS M. CINTAS IZARRA	JAVIER FEITO HERMIDA	NO
31	Tema 2	ESTUDIO SOBRE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA OBSERVADAS EN BARES Y SUPERMERCADOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID: IMPLICACIONES PARA LA SALUD PÚBLICA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	ROSARIO MARTÍN DE SANTOS	TERESA GARCÍA LACARRA	NO
32	Tema 3					
33	Tema 4	ACTIVIDADES BIOLÓGICAS DE LOS PRODUCTOS DE LA COLMENA	1	ANA I. HAZA DUASO	PALOMA MORALES GÓMEZ	NO
34	Tema 5	NUEVOS AVANCES EN ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	1	ISABEL GONZÁLEZ ALONSO		NO
35	Tema 6	EL PLÁSTICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: PROBLEMÁTICA Y ALTERNATIVAS	1	CARMEN HERRANZ SORRIBES. cherranz@vet.ucm.es		NO
36	Tema 7	COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA E INMUNOLÓGICA DE LA LECHE HUMANA	2	JUAN M. RODRÍGUEZ GÓMEZ		NO
37	Tema 8					
38	Tema 9	PRODUCCIÓN HETEROLOGA DE BACTERIOCINAS PRODUCIDAS POR BACTERIAS GRAM-NEGATIVAS EN BACTERIAS LÁCTICAS Y LEVADURAS	1	JUAN BORRERO DEL PINO	NURIA PEÑA VIDAL	NO
13		Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. Facultad de Químicas	9			

39	Tema 1	Extracción de antioxidantes de aguas producidas en la fabricación del aceite de oliva	1	Marcos Larriba Martínez	Diego Rodríguez Llorente	SI
40	Tema 2	Purificación sostenible de aditivos alimentarios	1	V. Ismael Águeda Maté	Gonzalo Pascual Muñoz	SI
41	Tema 3	Recuperación sostenible de antioxidantes de aguas procedentes de la industria olivarera	1	Silvia Álvarez Torrellas	Eva Sanz Santos	SI
42	Tema 4	Calidad y seguridad alimentaria en la lucha contra el hambre	1	Torrecilla Velasco, José Santiago		SI
43	Tema 5	La alimentación infantil en la prevención de enfermedades	1	Torrecilla Velasco, José Santiago		SI
44	Tema 6	Control de calidad alimentaria en su cadena de distribución	1	Torrecilla Velasco, José Santiago		SI
45	Tema 7	Arroces de importación: detección de fraudes que atentan contra la salud.	1	Torrecilla Velasco, José Santiago		
46a	Tema 8	Aplicación de nuevos sensores en la detección de adulteraciones lácteas.	1	Torrecilla Velasco, José Santiago		
46b	Tema 9	DISEÑO DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN DE ACEITES RICOS EN OMEGA 3 A PARTIR DE MICROALGAS	1	María Isabel Guijarro Gil. migg@ucm.es		
47a	Tema 10	Control de calidad de alimentos para celíacos.	1	Torrecilla Velasco, José Santiago		
47b	Tema 11	Producción de aditivos alimentarios celulósicos (microcelulosa cristalina y carboximetil celulosa) a partir de residuos agrícolas.	1	Antonio Tijero. atijero@quim.ucm.es	Helena de la Fuente helenafg@quim.ucm.es	SI
10 Dpto. Producción Animal. Facultad de Veterinaria			7			
48	Tema 1	Germinados en alimentación animal	1	Almudena Rebolé Garrigós	Luis Ortiz Vera	
49	Tema 2	El género Brassica, importancia agrícola y nutritiva	1	Luis Ortiz Vera	Almudena Rebolé Garrigós	
50	Tema 3	Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	1	Felipe José Calahorra Fernández	Juan Antonio Aguado Ramo	SI
51	Tema 4	Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	1	Felipe José Calahorra Fernández	Sergio Santos López	
52	Tema 5	Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	1	Felipe José Calahorra Fernández	Juan Antonio Aguado Ramo	
53	Tema 6	Modelización de la curva de crecimiento en cerdos sometidos diferentes condiciones ambientales	1	Álvaro Olivares Moreno alolivares@vet.ucm.es	Jesús de la Fuente Vázquez jefuente@vet.ucm.es	
54	Tema 7	Evaluación de la calidad de Lubina (<i>Discentratus labrax</i>) en función del sistema de aturdimiento	1	María Teresa Díaz Díaz- Chirón mtdiazchiron@ucm.es	Almudena Cabezas Albeniz almucabe@ucm.es	
5 Sección Departamental de Fisiología. Facultad de Veterinaria			4			
55	Tema 1	Leptina	1	Alfredo González Gil		SI
56	Tema 2	Especies pesqueras continentales en España, su importancia en alimentación y en las tradiciones populares.	1	Juan Carlos Fontanillas		
57	Tema 3	Fisiología hiperbárica	1	Luis Revuelta		
58	Tema 4	Peces teleósteos, factores que afectan a su biología y calidad de su carne	1	Concepción Pérez Marcos		
5 Dpto. Microbiología y Parasitología. Facultad de farmacia			4			

59	Tema 1	Toxiinfecciones alimentarias: causas, síntomas, medidas de prevención, tratamiento.	1	Rebeca Alonso Monge (realonso@ucm.es)		No
60	Tema 2	Patogénesis microbiana en infecciones alimentarias	1	Isabel Rodríguez Escudero (isabelre@ucm.es)		No
61	Tema 3	Microorganismos genéticamente modificados en la industria alimentaria	1	María Molina Martín (molmifa@ucm.es)		No
62a	Tema 4	Productos de origen microbiano de uso alimentario	1	Lucía Monteoliva Díaz (luciamon@ucm.es)		No
62b	Tema 4	Aislamiento e identificación de microorganismos alterantes de frutas y verduras, por métodos clásicos y moleculares.	1	CARMINA RODRIGUEZ FERNANDEZ (carmina@farm.ucm.es)		No
5 Dpto. Química Inorgánica/Analítica/Orgánica. Facultad de Químicas			4			
63	Tema 1	Contaminantes inorgánicos en aguas y sus efectos sobre la salud (Bibliográfico)	1	ANA QUEREJETA FERNANDEZ. anaque02@ucm.es		No
64	Tema 2	Estudio sobre nanopartículas moleculares como inhibidores de virus (Bibliográfico)	1	Carmen Mª Atienza Castellanos. cmatienz@ucm.es		No
65	Tema 4	El problema de los subproductos de desinfección del agua (trihalometanos, ácidos trihaloacéticos, haloacetónitrilos...): efectos sobre la salud, regulación, bioacumulación y metodologías de determinación (Bibliográfico)	1	Jon Sanz Landaluze. jsanzlan@ucm.es		No
1,2 Dpto. Química en Ciencia Farmacéutica. Facultad de Farmacia			2			
66	Tema 1	Caracterización físico-química y biológica de suelos de viñedo en la Comunidad de Madrid	1	MARIA INMACULADA VALVERDE ASENJO. mivalver@ucm.es	José Ramón Quintana Nieto. jrquinta@ucm.es	
67	Tema 2	Extracción de carotenoides asistida con microondas en alimentos de origen vegetal	1	Elena Rodríguez Rodríguez elerodri@ucm.es	Begoña Olmedilla Alonso BOLmedilla@ictan.csic.es	NO
2,5 Sección Departamental Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Veterinaria			2			
68	Tema 1		1			
69	Tema 2					
2,5 Sección Departamental Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria			2			
70	Tema 1	Investigación del riesgo mutagénico de sustancias presentes en los alimentos	1	Alejandro Romero Martínez (manarome@ucm.es)	Eva Ramos Alonso (eva.ramos@ucm.es)	
71	Tema 2	Investigación del riesgo mutagénico de sustancias presentes en los alimentos	1	Alejandro Romero Martínez (manarome@ucm.es)	Eva Ramos Alonso (eva.ramos@ucm.es)	
2,5 Dpto. Radiología, Rehabilitación y Fisioterapia. Facultad de Medicina			2			
72	Tema 1	Elementos Traza en Aguas Envasadas	1	Icár Vázquez Garranzo	mariaitv@ucm.es	NO
73	Tema 2	Envasado de aguas. Envases y embalajes. Plantas envasadoras e instalaciones		1 Ana Isabel Martín Megías	aimartin@med.ucm.es	NO
1,2 Dpto. Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria			1			

74a	Tema 1	Bacterias potencialmente zoonósicas en mataderos de ovino y porcino.	1	Alicia Gibello Prieto. e-mail: gibelloa@vet.ucm.es	Gerardo Mengs González e-mail: gmengs@jccm.es	No
74b	Tema 2	Factores microbiológicos en relación con la incidencia epidemiológica de <i>Campylobacter jejuni</i> en infecciones alimentarias y su control.	1	Alicia Gibello Prieto. e-mail: gibelloa@vet.ucm.es		SI
75a	Tema 3	Bacteriocinas y fitobióticos con acción bactericida	1	Alicia Gibello Prieto. e-mail: gibelloa@vet.ucm.es	Jose Antonio Ruiz Santa Quiteria e-mail: jaruizs@ucm.es	NO
75b	Tema 4	Tendencia en la evolución de la prevalencia de las principales zoonosis de transmisión	1	ALICIA ARANAZ MARTIN alaranz@vet.ucm.es		SI
	1,2	Dpto. Medicina Legal, Psiquiatría y Patología. Facultad de Medicina		1		
76	Tema 1	Normalización internacional en crisis alimentarias y en expansión de mercados	1	Eduardo Arroyo. eduardoa@ucm.es	Ana M. López Parra e-mail: amlopezparra@med.ucm.es	SI
	1,2	Dpto. Salud Pública y Materno Infantil. Facultad de Medicina		1		
77	Tema 1	Epidemiología de procesos de alta prevalencia a partir de la Encuesta Nacional de Salud	1	Juana M ^a Santos Sancho juanamsa@ucm.es	Romana Albaladejo Vicente ralbadal@ucm.es	SI