



Propuestas de temas de Trabajos Fin de Grado por profesores curso 2023/2024, GRADO DE CTA. Aprobados por la Comisión Coordinación del Grado CTA, 2/10/2023.

TEMA	ÁREA TEMÁTICA	TUTOR/A	COTUTOR/A	TIPO
Tecnologías emergentes en la industria alimentaria	Tecnologías en la Industria Alimentaria	José Luis Marcos Menéndez		Revisión Bibliográfica
Detección y cuantificación de microorganismos patógenos en estado viable no cultivable (VBNC) en alimentos.	Seguridad Alimentaria	Rosa Cápita González	Sarah Panera Martínez	Trabajo mixto
Interés de los insectos como alimentos	Insectos como alimentos	Carlos Alonso Calleja		Revisión Bibliográfica
Quesos de cabra: bromatología	Quesos de cabra: bromatología	Carlos Alonso Calleja	Alicia Alonso Hernando	Revisión Bibliográfica
Alimentación y cultura	Alimentación y Cultura	Oscar Fernández Álvarez		Revisión bibliográfica
Evaluación de la efectividad antimicrobiana del agua activada por plasma	Métodos de conservación de alimentos: inactivación microbiana y repercusiones sobre la calidad	M ^a Mercedes López Fernández		Experimental
Análisis del consumo de alimentos en estudiantes universitarios. Proyecto uniHcos	Epidemiología Nutricional	Antonio J. Molina de la Torre		Estudio Epidemiológico
Adherencia a la Dieta Mediterránea y su relación con la sostenibilidad ambiental en población adulta, mayores y embarazadas en España.	Epidemiología Nutricional	Vicente Martín Sánchez	Laura Álvarez Álvarez	Estudio Epidemiológico
Micobiota superficial de embutidos madurados elaborados en la provincia de León.	Hongos de interés alimentario	Teresa María López Díaz		Experimental
Empleo de bacterias ácido lácticas como agentes bioconservadores en la elaboración de productos cárnicos fermentados	Bioconservación de alimentos	Avelino Álvarez Ordóñez	Coral Barcenilla Canduela	Experimental



Estudio de microorganismos de interés en alimentos	Detección y caracterización de microorganismos de interés en alimentos	Jesús Santos Buelga	A.	Alberto Pintor Cora	Experimental
Estudio de microorganismos de interés en alimentos	Detección y caracterización de microorganismos de interés en alimentos	Jesús Santos Buelga	A.		Experimental
Diseño de un producto alimenticio	Diseño de productos alimenticios	Andrés Otero Carballeira			Revisión Bibliográfica y/o Profesional
Ingredientes funcionales que alargan la vida útil de derivados cárnicos	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Javier Mateo Oyagüe			Experimental
Aplicación de un procedimiento automatizado para evaluar la limpieza y la desinfección de superficies alimentarias	Caracterización y control de microorganismos de interés alimentario	José Rodríguez Calleja	M ^a		Experimental
Aplicaciones de la técnica MS MALDI-ToF en microbiología de los alimentos	Caracterización y control de microorganismos de interés alimentario	José Rodríguez Calleja	M ^a		Revisión Bibliográfica
Composición de la dieta y desarrollo y progresión de demencias	Alimentación y Salud	José Enrique Bayón Darkistade			Experimental/Revisión bibliográfica
Dieta Mediterránea y Salud Pública: futuro y oportunidades para el sector agroalimentario	Alimentación y salud	Beatriz San Miguel de Vega			Revisión bibliográfica
Procesado de alimentos de origen vegetal	Efectos del procesado sobre las propiedades de los alimentos	Montserrat González Raurich		Marcia de Sousa Oliveira	Experimental
Aplicación de Plasma Atmosférico No Térmico en la Industria Alimentaria	Nuevas tecnologías en la industria alimentaria	Montserrat González Raurich		Marcia de Sousa Oliveira	Experimental
Análogos lácteos derivados de plantas	Leche y productos lácteos	José M ^a Fresno Baro		Patricia Combarros-Fuertes	Revisión bibliográfica
APPCC en la industria oleícola	APPCC en la industria alimentaria	M ^a Luisa Sierra Castrillo			Revisión Bibliográfica



Análisis de datos	Aplicaciones matemáticas y estadísticas en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Andrés Sáez Schwedt		Experimental
Enterobacterias resistentes a antibióticos en productos lácteos	Microbiología alimentaria	Ángel Alegría González		Experimental
Nuevas operaciones de transformación en industrias alimentarias del sector cárnico	Operaciones básicas en la industria alimentaria	Olegario Martínez Morán		Revisión Bibliográfica
Nuevas operaciones de transformación en industrias alimentarias del sector lácteo	Operaciones básicas en la industria alimentaria	Olegario Martínez Morán		Revisión Bibliográfica
Evaluación de riesgos de los nanomateriales y nanopartículas en alimentos	Seguridad alimentaria	Juan Carlos Cubría García		Revisión bibliográfica
Acrilamida, más de veinte años de los estudios suecos que revelaron su presencia en los alimentos	Seguridad de los Alimentos	César Ordóñez Pascua		Revisión bibliográfica
Cinética de la rehidratación osmótica de alimentos deshidratados	Ciencia Básicas	Javier Martín Villacorta		Revisión Bibliográfica
Funcionalidad en zumos de combinaciones de extractos vegetales y probióticos bajo digestión simulada	Probióticos, prebióticos y/o postbióticos en alimentos	M ^a Rosario Armesto	Fco. Javier Rúa Aller	Experimental o Revisión bibliográfica