



## Propuesta de temas de Trabajos Fin Grado por profesores curso 2024/2025, GRADO DE CTA. (Aprobada por la Comisión Coordinación Grado CTA el 7 de octubre de 2024).

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
Estudio de la microbiota presente en industrias cárnicas	Seguridad Alimentaria	Rosa Cápita González	M <sup>ª</sup> Camino González Machado	Experimental
Resistencia a antibióticos en bacterias de origen cárnico.	Seguridad Alimentaria	Rosa Cápita González	Sarah Panera Martínez	Experimental
¿Son los insectos un buen alimento?	Insectos como alimentos	Carlos Alonso Calleja	Cristina Rodríguez Melcón	Revisión Bibliográfica
Antimicrobianos en la industria alimentaria	Seguridad Alimentaria	Carlos Alonso Calleja	Cristina Rodríguez Melcón	Revisión Bibliográfica
Estudio de componentes socioculturales del proceso alimentario	Alimentación y Cultura	Oscar Fernández Álvarez	Sara Ouali Fernández	Revisión bibliográfica
Evaluación de la actividad antimicrobiana del agua activada por plasma	Métodos de conservación de alimentos: inactivación microbiana y repercusiones sobre la calidad	M <sup>ª</sup> Mercedes López Fernández	Ángel Francés	Experimental
Valorización del lactosuero mediante la utilización de diferentes cultivos de bacterias ácido lácticas.	Bacterias ácido lácticas y productos lácteos	Erica Renes Bañuelos	Víctor Ladero Losada	Experimental
Microbiota superficial de embutidos madurados elaborados en la provincia de León.	Hongos de interés alimentario	Teresa María López Díaz		Experimental
Revalorización de subproductos de la industria alimentaria bajo un enfoque de la economía circular	Tecnología de alimentos	Avelino Álvarez Ordóñez		Experimental
Estudio de microorganismos de interés en alimentos	Detección y caracterización de microorganismos de interés en alimentos	Jesús A. Santos Buelga		Experimental
Diseño de un producto alimenticio	Diseño de productos alimenticios	Andrés Otero Carballeira		Revisión Bibliográfica y/o Profesional



Ingredientes de origen vegetal en derivados cárnicos para la reducción de aditivos	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Javier Mateo Oyagüe		Experimental
Aplicaciones de la espectrometría de masas MALDI-ToF y otros sistemas similares en microbiología de los alimentos	Caracterización y control de microorganismos de interés alimentario	José M <sup>a</sup> Rodríguez Calleja		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	Marcia de Sousa Oliveira	Montserrat González Raurich	Experimental
Interacciones medicamentos-alimentos de los antimicrobianos	Interacciones medicamentos-alimentos	Ana M <sup>a</sup> Sahagún Prieto	Milena Vázquez Acero	Revisión bibliográfica
APPCC en la industria oleícola	APPCC en la industria alimentaria	M <sup>a</sup> Luisa Sierra Castrillo		Revisión Bibliográfica
Evaluación de la seguridad de subproductos de la industria alimentaria y de biofertilizantes mediante análisis metagenómicos	Seguridad alimentaria	José Francisco Cobo Díaz	Elena Fernández Trapote	Otros: análisis de datos - bioinformática
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
Zoonosis alimentaria, campilobacteriosis	Microbiología	Sonia Martínez Martínez	Oscar Mencía Ares	Revisión Bibliográfica
Impacto del uso de antibióticos en la cadena alimentaria	Microbiología	Oscar Mencía Ares	Sonia Martínez Martínez	Revisión Bibliográfica
Valorización de residuos alimentarios en la industria vitivinícola	Gestión de residuos en la industria alimentaria	Mercedes Jiménez Rosado		Revisión Bibliográfica



Reducción del uso de plásticos convencionales en la industria alimentaria	Gestión de residuos en la industria alimentaria	Mercedes Jiménez Rosado		Revisión Bibliográfica
Funcionalidad en zumos de combinaciones de extractos vegetales y probióticos bajo digestión simulada	Probióticos, prebióticos y/o postbióticos en alimentos	M <sup>a</sup> Rosario Armesto	Fco. Javier Rúa Aller	Experimental o Revisión bibliográfica