

ASIGNACIÓN DE TEMAS DE TRABAJOS FIN DE GRADO PARA EL CURSO 2024/2025, GRADO EN CTA. (aprobados por la Comisión de Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 17/10/2024).

ALUMNO	ÁREA TEMÁTICA	TEMA	TUTOR/A	COTUTOR/A	TIPO
Cano García, Laura*	Bacterias ácido lácticas y aplicación tecnológica	Influencia de un cultivo iniciador silvestre en la evolución de los parámetros físico-químicos y microbiológicos durante la maduración de un queso elaborado con leche de burra	M ^a Eugenia Tornadijo Rodríguez	Daniel Abarquero Camino	Experimental
Fernández Rodríguez, Paula*	Nuevas tecnologías en la industria alimentaria	Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria	Marcia de Sousa Oliveira	Montserrat González Raurich	Experimental
Gordo Martín, Mia Jiatong*		Expresión génica en músculo de corderos de cebo con diferencias en la alimentación	Javier Mateo Oyagüe	Alba Martín González	Experimental
López Fernández, Candela*	Leche y productos lácteos	Estabilidad de endolisinas fágicas en productos lácteos	Bernardo Prieto Gutiérrez	Lucía Fernández	Experimental
López Sánchez, Alba*	Caracterización y control de microorganismos de interés alimentario	Aislamiento y caracterización de cepas de <i>Cronobacter</i> spp	José M ^a Rodríguez Calleja	Alberto Pintor Cora	Experimental
Peláez Carracedo, Susana*	Masas fermentadas	Influencia de diferentes recubrimientos sobre las características sensoriales de snacks sin gluten	M ^a Eugenia Tornadijo Rodríguez	Patricia Combarros Fuertes	Experimental
Llorente Rodríguez, Gabriela*	Detección y caracterización de microorganismos de interés en alimentos	Organismos modificados genéticamente en alimentación	Jesús Ángel Santos Buelga		Revisión Bibliográfica
Martínez Muñiz, Sara*	Leche y productos lácteos	Efecto del cultivo iniciador y/o adjunto silvestre sobre la proteólisis de un queso de burra y oveja durante la maduración	José M ^a Fresno Baro	Daniel Abarquero Camino	Experimental

Muñoz Vallejo, María*	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Uso de ingredientes naturales para retrasar la pérdida de color en las hamburguesas y en su vida útil	Javier Mateo Oyagüe		Experimental
Pérez López, Laura*	Bebidas alcohólicas	Empleo de trigo sarraceno en la elaboración de cerveza	Bernardo Prieto Gutiérrez	Carlos Núñez	Experimental
Piney Martínez, Andrea*	Sistemas de calidad	Sistema de Gestión de calidad de una empresa que procesa subproductos de la industria pesquera	Ángel Alegría González		Profesional
Reguera Solares, Alejandra*	Calidad de carne o derivados en función de variables pre-mortem, del almacenamiento o del procesado	Características de la calidad de la carne de vacuno, valores de referencia y relaciones entre ellas	Javier Mateo Oyagüe		Experimental
Rodríguez Barrientos, Candela*	Innovación de alimentos	Impacto de la encapsulación de compuestos bioactivos de invertebrados marinos en su eficacia biofuncional	Bernardo Prieto Gutiérrez	Oscar Martínez Álvarez	Experimental
Santiago Poza, Lucía*	Microbiología alimentaria	Estafilococos resistentes a meticilina en alimentos	Ángel Alegría González		Experimental
Vallejo Martín, Lidia*	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Optimización del proceso de producción de hamburguesas: estudio de variables tecnológicas para mejorar la calidad sensorial y la estructura	Javier Mateo Oyagüe	Mauricio Fernando Mariño Almache	Experimental
Miguel Ortega, Guillermo**		Análisis del consumo de alimentos en estudiantes universitarios: Proyecto uniHcos.	Antonio J. Molina de la Torre		Estudio Epidemiológico
Antuña Valiente. Lilia**		Caracterización de bacterias de interés alimentario con resistencia antimicrobiana mediante espectrometría de	José M ^a Rodríguez Calleja		Experimental

		masas MALDI-TOF			
Hurtado Vaquero, Alba**		Enterobacterias resistentes a antibióticos en productos lácteos	Ángel Alegría González		Experimental
Ruíz Rodríguez, Jorge**		Interés de los insectos como alimentos	Carlos Alonso Calleja		Revisión Bibliográfica
Castro Domínguez, Sonia	APPCC en la industria oleícola	APPCC en la industria alimentaria	M ^a Luisa Sierra Castrillo		Revisión Bibliográfica
Martínez Álvarez, Marina	Ingredientes de origen vegetal en derivados cárnicos para la reducción de aditivos	Uso de ingredientes funcionales en los derivados cárnicos	Javier Mateo Oyagüe		Experimental
Corujo Valdés, Claudia	Evaluación de la actividad antimicrobiana del agua activada por plasma	Métodos de conservación de alimentos: inactivación microbiana y repercusiones sobre la calidad	M ^a Mercedes López Fernández	Ángel Francés	Experimental
Esteban Fernández, David	Estudio de la microbiota presente en industrias cárnicas	Seguridad Alimentaria	Rosa Cápita González	M ^a Camino González Machado	Experimental
Fernández Díez, Flavia	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
Calero Tejedor, María	¿Son los insectos un buen alimento?	Insectos como alimentos	Carlos Alonso Calleja	Cristina Rodríguez Melcón	Revisión Bibliográfica
Pérez Montoya, Marta	Procesado de alimentos de origen vegetal	Efectos del procesado sobre las propiedades de los alimentos	Montserrat González Raurich	Marcia de Sousa Oliveira	Experimental

De Prado Portillo, Alonso	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
Rodríguez Otero, Jimena	Micobiota superficial de embutidos madurados elaborados en la provincia de León.	Hongos de interés alimentario	Teresa María López Díaz		Experimental
Zenikazelaia Aldea, Jon	Valorización de residuos alimentarios en la industria vitivinícola	Gestión de residuos en la industria alimentaria	Mercedes Jiménez Rosado		Revisión Bibliográfica
Casado Mingo, Daniel	Nuevas operaciones de transformación en industrias alimentarias del sector cárnico	Operaciones básicas en la industria alimentaria	Olegario Martínez Morán		Revisión Bibliográfica
Martínez Fernández, Jorge	Estudio de microorganismos de interés en alimentos	Detección y caracterización de microorganismos de interés en alimentos	Jesús A. Santos Buelga		Experimental
Lera Matilla, Javier*		Diseño de un manual de actividades de laboratorio basado en CTA para profesores de 4º de la ESO	Antonio José Molina de la Torre		Profesional

*** Alumnos con solicitud de tema de TFG propio. ** Alumnos con TFG de cursos pasados. Resto: alumnos con TFG ofertados por los profesores**