

Líneas de trabajo TFG Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos ofertadas para el curso 2023/2024

Departamento	Código	Línea	Profesorado	Número Alumnos	Mutuo acuerdo
Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas y Toxicología	32010	Residuos en alimentos	Ana María Molina López / Ana Isabel Fernández Díez	1	SI
	32001	La organización de la distribución de alimentos y el consumo eficiente y sostenible de alimentos	Mario César Acosta Rodríguez	2	SI
	31996	La sostenibilidad en la cadena alimenticia y su impacto en la importación-exportación de productos alimenticios	Mario César Acosta Rodríguez	2	SI
Bioquímica y Biología Molecular	32006	Proyecto de innovación educativa en Biotecnología Alimentaria en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2023-2024	Gabriel Dorado Pérez	1	NO
	32008	Proyecto docente de Biotecnología Alimentaria en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2023/2024	Gabriel Dorado Pérez	1	NO
	32012	Estudio de las rutas de síntesis de carotenoides en cianobacterias	María Agustina Domínguez Martín /Antonio López Lozano	1	SI
Bromatología y Tecnología de los Alimentos	32013	Calidad y vida útil de alimentos	Rafael Gómez Díaz /Maite Sanchez Giraldo	1	SI
			Montserrat Vioque Amor /Carmen B. Avilés	1	SI
	31997	Aplicación de bioconservantes en alimentos	Fernando Pérez Rodríguez / Araceli Bolívar Carrillo	1	SI
	32025	Calidad de la miel y otros productos de la colmena	Salud Serrano Jiménez	1	SI
	32009	Ciencia aplicada a la gastronomía	Rafael Moreno Rojas	1	
			Manuel A. Amaro López	1	
			Fernando Cámara Martos	1	
			Almudena Villegas Becerril	1	
			Alicia Moreno Ortega	2	
	32000	Estudio de mecanismos y factores de resistencia de patógenos en medios de cultivo y matrices alimentarias	Antonio Valero Díaz	1	SI
			Olga Bonilla Luque	1	SI
	32005	Seguridad Alimentaria	Silvia de la Cruz Ares	3	SI
	32003	Bioactividad de glucosinolatos e isotiocianatos procedentes de crucíferas: efectos en la microbiota intestinal	Fernando Pérez Rodríguez / Fernando Cámara Martos	1	
	32020	Estudio de biofilm de Listeria monocytogenes y otros patógenos	Elena Carrasco Jiménez / Salud Serrano Heredia	1	SI
			Elena Carrasco Jiménez / Javier Sánchez Martín	1	SI
	32022	Historia de la Alimentación	Almudena Villegas Becerril	2	SI
	32024	Inteligencia artificial y soluciones digitales para la evaluación de la calidad y seguridad de los alimentos	Aricia Mara Melo Possas	2	
			Francisco Jiménez Jiménez	2	
	32017	Estudio del microbioma alimentario	Fernando Pérez Rodríguez / Araceli Bolívar Carrillo	1	SI
	32023	Nuevos enfoques para el estudio de brotes de origen alimentario	Guimar Denisse Posada Izquierdo	1	NO
32021	TFG en empresa	Elena Carrasco Jiménez	1	SI	
32002	Herramientas y estimación del valor nutricional	Rafael Moreno Rojas	2		
		Alicia Moreno Ortega	1		
Producción animal	31999	Parámetros que afectan a la calidad tecnológica de la leche	Ana Isabel Garzón Sigler / Javier Caballero Villalobos	1	SI
Química Analítica	32004	Aplicación de materiales sostenibles para el análisis de alimentos	Mª Soledad Cárdenas Aranzana / Guillermo Lasarte Aragonés	1	
	32015	Influencia del filtrado de aceite de oliva virgen en el contenido fenólico	Feliciano Priego Capote / Ana Castillo Luna	1	
Química orgánica e Ing. Química	32007	Valoración de residuos lignocelulósicos. Aplicación de bioproductos en la industria alimentaria	Alejandro Rodríguez Pascual	3	SI
			Eduardo Espinosa Víctor	2	SI
Sanidad Animal	32016	Zoonosis parasitarias transmitidas por alimentos	Pedro N. Gutierrez Palomino / Isabel Acosta García	1	SI