

Líneas de trabajo TFG Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos ofertadas para el curso 2024/2025

Departamento	Código	Línea	Profesorado	Número Alumnos	Mutuo acuerdo
Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas y Toxicología		Contaminantes emergentes en seguridad alimentaria	Ana María Molina López	1	NO
		La organización de la distribución de alimentos y el consumo eficiente y sostenible de alimentos	Mario César Acosta Rodríguez	2	SI
		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		Valoración del uso de la Inteligencia Artificial en la biotecnología alimentaria	Antonio López Lozano	1	NO
		Proyecto docente de Biotecnología Alimentaria en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2024/2025	Gabriel Dorado Pérez	1	NO
		Proyecto de innovación educativa en Biotecnología Alimentaria en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2024-2025	Gabriel Dorado Pérez	1	NO
Bromatología y Tecnología de los Alimentos		Calidad y vida útil de alimentos	Rafael Gómez Díaz /Maite Sanchez Giraldo	1	SI
			Montserrat Vioque Amor /Carmen B. Avilés	1	SI
		Calidad y Sostenibilidad Alimentaria	Inmaculada Rodriguez Delgado	1	NO
		Aplicación de bioconservantes en alimentos	Fernando Pérez Rodríguez / Araceli Bolívar Carrillo	1	SI
		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	
		Estudio de mecanismos y factores de resistencia de patógenos de transmisión alimentaria	Antonio Valero Diaz	1	SI
			Olga Bonilla Luque/Salud Mª Serrano Heredia	1	SI
		Seguridad Alimentaria	Silvia de la Cruz Ares	2	SI
		Micronutrientes y compuestos bioactivos en alimentos de origen vegetal	Fernando Cámara Martos Ana /Hinojosa Luna / Laura Rabasco Vilchez	2	
		Historia de la Alimentación	Almudena Villegas Becerril	1	SI
		Mejora de la calidad y seguridad alimentaria a través de la aplicación de compuestos derivados de plantas medicinales	Aricia Mara Melo Possas	1	SI
			Francisco Jiménez Jiménez	1	SI
		Estudio del microbioma alimentario	Fernando Pérez Rodríguez / Araceli Bolívar Carrillo	1	SI
		TFG en empresa	Elena Carrasco Jiménez	1	SI
		vida útil de alimentos	Elena Carrasco Jiménez /Javier Sánchez Martín	1	SI
		Herramientas y estimación del valor nutricional	Rafael Moreno Rojas	2	
	Alicia Moreno Ortega		2		
Derecho Publico y Económico		Análisis de las experiencias en la calificación higiénica de los restaurantes por letras	Manuel Izquierdo Carrasco	1	SI
Estadística, org. empresas y econ. aplicada		Análisis de datos	José Granados Palomo	1	SI
Filologías Inglesas y Alemana		El inglés en el desarrollo académico y científico	María del Mar Sierra Rodríguez	1	SI
Química Analítica		Detección e identificación de compuestos orgánicos volátiles en productos derivados del cerdo ibérico mediante técnicas analíticas	Lourdes Arce Jiménez / María José Cardador Dueñas	1	SI
		Preparación, formulación y caracterización de harina de alperujo	Feliciano Priego Capote / Ana Castillo Luna/Carlos A. Ledesma Escobar	2	SI
		Aplicación de nuevos disolventes para el tratamiento de muestras alimentarias líquidas	Rafael Lucena Rodriguez/Guillermo Lasarte Aragónés	1	NO

Química inorgánica e Ing. Química		Valorización de residuos lignocelulósicos. Aplicación de bioproductos en la industria alimentaria	Alejandro Rodríguez Pascual	1	SI
			Eduardo Espinosa Víctor	1	SI
		Valorización de residuos orgánicos generados en la industria alimentaria	Arturo Fco. Chica Pérez	2	SI
Química orgánica		Análisis espectrométrico de alimentos	José Rafael Ruiz Arrebola	1	SI

El estudiantado matriculado en la asignatura podrá ampliar la información de cada línea en el Moodle de la asignatura