

**PROPUESTAS TEMA TFG MODELO A: ACUERDO ESTUDIANTE/PROFESOR
PARA JUNTA DE GOBIERNO**

PROPUESTAS TFG APROBADAS POR JUNTA DE GOBIERNO virtual 28/06/2019

AÑO	GRADO	ESTUDIANTE	AREA DE CONOCIMIENTO	TEMA	TUTOR	RESUMEN	Aprobado en Junta gobierno
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	NAVARRO COVES, SERGIO	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Determinación antioxidante de extractos de maqui mediante el modelo de digestión in vitro	VIUDA MARTOS, MANUEL	La demanda de los alimentos funcionales se ha incrementado debido a los beneficios que obtienen los consumidores, por ello, hemos realizado distintos métodos para determinar el poder antioxidante del maqui.. Estas determinaciones se realizaron en las 3 etapas de la digestión in vitro: boca, estomago e intestino. Los resultados obtenidos nos permitieron estudiar el efecto de la digestión sobre el metabolismo y la biodisponibilidad de los compuestos presentes en la baya.	28/06/2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANTOLINOS CHAZARRA, NATALIA	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	Elaboración de material formativo en Nutrición destinado a la población general	ROPERO LARA, ANA BELEN	El escaso conocimiento en alimentación y nutrición en la población hace que esta esté expuesta a la información incorrecta disponible en Internet y a la que se muestra en las campañas publicitarias de los alimentos, estas parciales e interesadas. Por esta razón, se hacen necesarias herramientas formativas dirigidas a la población general con las que poder seguir una dieta equilibrada. En este TFG se pretende elaborar este tipo de material formativo en temáticas relacionadas con Nutrición.	28/06/2019

PROPUESTAS TEMA TFG MODELO A: ACUERDO ESTUDIANTE/PROFESOR PARA JUNTA DE GOBIERNO

2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	SANCHO MASCARELL, JUDIT	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Supervivencia de Lactobacillus acidophilus encapsulado con diferentes concentraciones de alginato.	VALERO CASES, ESTEFANIA	Puesta a punto del método de encapsulación por extrusión. · Determinación de las propiedades físico-químicas de las microcápsulas. · Determinación de la viabilidad de L. acidophilus en las diferentes microcápsulas.	28/06/2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	IGUAL SOLAZ, JOSE AVELINO	ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIA	Estudio de las webs de las bodegas con denominación de origen en la comunidad valenciana	LÓPEZ LLUCH, DAVID BERNARDO	Estudio sobre cuántas y cuáles tienen web, en qué idiomas, cómo son, que ofrecen, si están actualizadas, si tienen tienda online, si hacen enoturismo, etc.	28/06/2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	IVARS MARTINEZ, GONZALO	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	Valoración nutricional y propuesta de mejora del menú escolar en el Colegio de Educación Infantil y Primaria Pla y Beltrán de Ibi	ROPERO LARA, ANA BELEN BELTRA GARCIA-CALVO, MARTA	Los centros de educación infantil y primaria son la primera línea de trabajo en educación en niños y por ello una herramienta de enorme valor para el aprendizaje de hábitos saludables en alimentación. En este TFG se propone realizar una valoración nutricional de los menús que se ofertan en el CEIP Pla y Beltrán de Ibi, compararlos con las recomendaciones de diferentes instituciones competentes en Nutrición y hacer una propuesta de mejora.	28/06/2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FANDOS PLANELLES, SARA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Aislamiento de cepas bacterianas y estudio de la bioactividad de dos fracciones extracelulares sobre la línea celular CaCo2	VALERO CASES, ESTEFANIA SÁNCHEZ GARCIA, BORJA MARCOS FERNÁNDEZ, RAQUEL	Extracción de microbiota a partir de muestras frescas de heces de cerdo. -Aislamiento de cepas bacterianas y extracción e identificación de ADN. -Extracción de dos fracciones extracelulares de cinco cepas bacterianas y estudio de su bioactividad sobre la línea celular CaCo2.	28/06/2019