

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

PROPUESTAS TEMA TFG PARA JUNTA DE GOBIERNO virtual 19/02/2019							
AÑO	GRADO	ESTUDIANTE	AREA DE CONOCIMIENTO	TEMA	TUTOR	RESUMEN	Aprobado en Junta gobierno
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	GOMEZ TORTOSA, MARINA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Determinación de la composición química, propiedades físico-químicas, tecno-funcionales y actividad antioxidante de la harina de gusano "Tenebrio Molitor"	MANUEL VIUDA MARTOS,	Caracterización de harina de gusano. Determinación de proteínas, grasas, cenizas y humedad en la composición química, el pH, actividad de agua y color en la propiedades físico-químicas, en cuanto a las tecno-funcionales se trabajará con la capacidad de retención de agua y aceite, capacidad de hinchamiento, capacidad de formación de espuma y estabilidad de la misma y capacidad emulsificante y estabilidad de emulsión, además de, la medición de la actividad antioxidante por DPPH, FRAP, FIC, ABTS	19/02/2019
2019	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	GASCON MORA, ANDREA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Desperdicios de envases plásticos de carácter alimentario	LAURA MARTINEZ-CARRASCO MARTINEZ	El objetivo de este TFG es analizar los residuos plásticos asociados a la alimentación que se generan en los hogares. Para ello se va a realizar una encuesta a consumidores en la que se va a preguntar por sus hábitos de compra y consumo de distintos productos alimentarios envasados. Asimismo se preguntarán distintos aspectos de la actitud medioambiental de estos consumidores, con el objetivo de relacionar dichas actitudes con los hábitos de compra de alimentos envasados.	19/02/2019