

# TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

---

Trabajos Asignados Curso 2024/25

## Alumnos en Convocatoria Ordinaria

Estudiante	Nº Trabajo
Alejandro Trejo Bragulat	21
Alisson Quimbita Saquinga	7
Andrea Sanchón Nogales	2
Andres Bacelo Zurita	8
Andres Nahuel Iglesias Monge	36
Antonio Hermida Chao	3
Cecilia Herranz	4
Clara Martin Carrillo	35
Claudia Arrogante Martín	38
Cristina De Mora Muñoz	12
Daniel Fernández Tejero	28
David de la Hoz Martínez	31
Diana Carbajo Rubio	11
Elena Naves Fernandez	5
Elena Ruiz Castela	39
Emilie Allo Watters	1
Esther del Rey González	27
Estibaliz Roldan	23
Ines Ramírez Riesgo	10
Jin Jin Chen	34
Laura Weian Perez Bartolome	42
Luana Andrade Gajate	29
Lucia Portero Perez	15
Nicolas Bernal Rodríguez	9
Noelia Martín Serradilla	32
Nuria Taza Caroy	6
Raquel Pinto Gómez	16
Rebeca Recio Cachero	24
Rosana García De Mingo	40
Sandra García Muñoz	18
Sandra Martín Romo	22
Sara García Ventura	43
Sara Menendez Robles	33
Sergio Cegarra López	30
Silvia Martín Martín	37
Silvia Ruiz Serrano	26
Sofia Olmedo García	25
Victoria Gheresi Marmol	19

## Alumnos con trabajo propuesto

<b>A propuesta del estudiante Angel Gomez:</b> Esteroles bioactivos en cultivos de hongos realizados con algas del Mar Menor
<b>A propuesta del estudiante Gabriel Gonzalez:</b> Valorización de sargazo de Canarias mediante una estrategia de economía circular
<b>A propuesta del estudiante Fátima Rojo:</b> Vesículas extracelulares en alimentos
<b>A propuesta del estudiante Laia Meson:</b> Obtención de compuestos bioactivos a partir de hongos comestibles y/o medicinales mediante fluidos presurizados
<b>A propuesta del estudiante Marta Yusti:</b> Hongos como fuente de compuestos bioactivos
<b>A propuesta del estudiante Annie Bastardo:</b> Obtención de ingredientes con potencial bioactivo a partir de insectos mediante tecnologías de Química Verde
<b>A propuesta del estudiante Alejandro Gomez:</b> Caracterización físico-química y evaluación de actividad biológica de productos obtenidos a partir de insectos comestibles
<b>A propuesta del estudiante Mario Roberto Llanos:</b> Desarrollo de productos con alto valor añadido a partir de diversas matrices
<b>A propuesta del estudiante Sofia Ramos:</b> Impacto de la bebida de arroz en la bioactividad de infusiones de pulpa de café
<b>A propuesta del estudiante Nicole Pineda:</b> Antioxidantes presentes en subproductos de café y cacao aplicados al campo de la nutricosmética.
<b>A propuesta del estudiante Paula Rodriguez:</b> Cambios en las propiedades bioactivas de una infusión de pulpa de café en presencia de leche
<b>A propuesta del estudiante Silvia Gomez:</b> Efectos de la bebida de soja en las propiedades bioactivas y la digestibilidad de infusiones de pulpa de café
<b>A propuesta del estudiante Emma García:</b> Educación nutricional en la enfermedad celiaca y la importancia de una dieta sin gluten. Impacto en la industria alimentaria
<b>A propuesta del estudiante Marta Castiñeira:</b> Alimentación, microbiota y salud mental. Eje microbiota - intestino - cerebro.
<b>A propuesta del estudiante: Ana Gonzalez:</b> Contaminación intencional de alimentos: sustancias tóxicas en alimentos y su detección en casos de crímenes

Para cualquier duda o aclaración pueden ponerse en contacto con la coordinadora de la asignatura TFG ([yolanda.aguilera@uam.es](mailto:yolanda.aguilera@uam.es))