



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE
BIOSISTEMAS

Avda. Puerta de Hierro, 2. 28040 Madrid

OFERTA DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO DEL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA CURSO 2023-24



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS
Avda. Puerta de Hierro, 2. 28040 Madrid

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA AGRARIA, ESTADÍSTICA Y GESTIÓN DE EMPRESAS

- Análisis técnico y financiero empresarial. Creación de nuevas empresas (**Tutora: D^a Sonia Benito Hernández; D^a Cristina López-Cózar Navarro**)
- Investigación de mercados. Aplicaciones empresariales (**Tutores: D^a Sonia Benito Hernández; D. Silverio Alarcón Lorenzo**)
- Las redes empresariales y la internacionalización de la agroindustria (**Tutor: D. Juan Ramón Ferrer Lorenzo**)
- Los elementos precursores de la sostenibilidad de la empresa agroalimentaria (**Tutor: D. Juan Ramón Ferrer**)
- Modelos de negocio y sostenibilidad en la empresa agroalimentaria (**Tutor: D. Juan Ramón Ferrer**)
- Análisis socio-económico de nuevos alimentos (**Tutora: D^a Irene Blanco Gutiérrez**)
- Análisis de la cadena de valor de productos agroalimentarios (**Tutora: D^a Teresa Briz de Felipe**)
- Análisis económico-financiero de las empresas agroalimentarias (**Tutor: D. Emilio Pindado Tapia; D. Aurelio Villa Pérez**)
- Evaluación y financiación de inversiones en empresas agroalimentarias (**Tutor: D. Silverio Alarcón Lorenzo; D. Aurelio Villa Pérez**)



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍA AGRÓNOMICA, ALIMENTARIA Y DE
BIOSISTEMAS

Avda. Puerta de Hierro, 2. 28040 Madrid

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

TUTOR: D. Fernando Calderón Fernández

- Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de vinos tranquilos.
- Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de vinos espumosos.
- Diseño y dimensionamiento de planta de destilación de distintas materias vegetales.
- Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de bebidas espirituosas.
- Modificación/ampliación de instalaciones de producción de calor y frío en la industria alimentaria.
- Diseño y dimensionamiento de plantas de envasado de alimentos.

TUTORA: D^a Eva Cristina Correa Hernando

- Industrias de deshidratación de alimentos
- Industrias de concentrado de alimentos
- Diseño y dimensionado de instalaciones postcosecha de frutas y hortalizas

TUTORA: D^a M^a Carmen González Chamorro

- Diseño y dimensionamiento de líneas de fabricación de productos de la IV y V gama.
- Diseño y dimensionamiento de líneas de fabricación de conservas vegetales.
- Diseño y dimensionamiento de línea de fabricación de zumos de fruta.
- Diseño y dimensionamiento de un secadero de jamones y paletas.
- Diseño y dimensionamiento de un secadero de embutidos.
- Diseño y dimensionamiento de una fábrica de elaboración de productos cocidos.



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE
BIOSISTEMAS

Avda. Puerta de Hierro, 2. 28040 Madrid

TUTOR: D. Miguel Jurado García Posada

- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de leches (leches pasteurizada, UHT y esterilizada, natas, leches evaporadas, leche en polvo, fórmulas infantiles, leches sin lactosa, leches aromatizadas, bebidas con base láctea etc)
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de leches fermentadas.
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de postres lácteos y similares (postres gelificados, flanes, mousses, dulce de leche, cuajadas etc)
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de grasas lácteas (mantequillas, mantequillas bajas en grasas y otras mantequillas, grasa láctea anhidra)
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de helados.
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de diferentes tipos de queso (quesos frescos, pastas blandas, pastas prensadas, quesos azules, quesos con desarrollo superficial de moho, análogos de queso etc)
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de caseínas (caseínas ácidas y de cuajo, caseinatos, coprecipitados)
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de diferentes subproductos lácteos (suero en polvo, concentrados y aislados de proteínas lácteas)
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de productos de panificación y similares (pan, galletas, etc)
- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de cereales de desayuno.

TUTORA: D^a. Iris Loira Calvar

- Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de ovoproductos.
- Diseño y dimensionamiento de una planta de procesado de pescado y/o marisco congelados.
- Diseño y dimensionamiento de una industria de conservas de pescado y/o marisco.



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE
BIOSISTEMAS

Avda. Puerta de Hierro, 2. 28040 Madrid

TUTORA: D^a. Carmen López Díaz

- Diseño y dimensionamiento de una planta de gestión de residuos de la industria oleícola, láctea, enológica, cervecera, de frutas y conservas vegetales, de transformados cárnicos o pesqueros...
- Diseño y dimensionamiento de una planta de aprovechamiento energético de residuos
- Diseño y dimensionamiento de una planta de tratamiento de SANDACH
- Diseño y dimensionamiento de una planta de depuración de aguas residuales de la industria alimentaria
- Diseño y dimensionamiento de una planta de panificación
- Diseño y dimensionamiento de una línea de producción de cerveza

TUTOR: D. Antonio Morata Barrado

- Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de vino.
- Incorporación de tecnologías emergentes (Altas presiones hidrostáticas, campos eléctricos pulsados, irradiación, luz pulsada, plasmas fríos...) de procesado y conservación en industrias alimentaria.
- Industrias de deshidratación de alimentos (secado spray, liofilización, radiaciones térmicas, lechos fluidizados...).

TUTOR: D. Alberto Sanz Cobeña; D. Eduardo Aguilera Fernández

- Cálculo de la huella de C del sistema agroalimentario español a distintas escalas



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE
BIOSISTEMAS

Avda. Puerta de Hierro, 2. 28040 Madrid

TUTOR: D. Wendu Tesfaye Yimer

- Diseño de un sistema alimentario para producción de alimentos justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente. El uso de la tecnología de impresión 3D en la preparación de alimentos, el envasado comestible, diseños que pueden reducir a la mitad el desperdicio de alimentos (alimentos/dietas personalizada).
Tipo de Trabajo Fin de Titulación a realizar: Trabajo fin de Máster
- Diseño y dimensionamiento de una planta de procesado de leche y derivados lácteos (leche, Yogures, quesos, leche en polvo, mantequilla).
Tipo de Trabajo Fin de Titulación a realizar: Trabajo fin de Grado
- Diseño y dimensionamiento de una planta de procesado de vinagre de vino, de frutas, de cereales, y de productos de origen agrario que contengan azúcares o sustancias amiláceas.
Tipo de Trabajo Fin de Titulación a realizar: Trabajo fin de Grado
- Diseño y dimensionamiento de una planta de procesado de Café.
Tipo de Trabajo Fin de Titulación a realizar: Trabajo fin de Grado