

**OFERTA DE PROPUESTAS PARA TRABAJO FIN DE GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA
CURSO 2023-24**

TÍTULO	TUTOR/A	DEPARTAMENTO
Sistemas de autocontrol y análisis PPCC en la industria agraria	Ana Isabel García García	Ingeniería Agroforestal
Estaciones depuradoras de aguas residuales	Francisco Ayuga Téllez	Ingeniería Agroforestal
Gestión de residuos agroganaderos	Francisco Ayuga Téllez	Ingeniería Agroforestal
Plantas de almacenamiento en silos o depósitos	Francisco Ayuga Téllez	Ingeniería Agroforestal
Soluciones bioclimáticas en edificios agroindustriales	Francisco Ayuga Téllez	Ingeniería Agroforestal
Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de vinos tranquilos.	Fernando Calderón Fernández	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de vinos espumosos.	Fernando Calderón Fernández	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de planta de destilación de distintas materias vegetales.	Fernando Calderón Fernández	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de bebidas espirituosas.	Fernando Calderón Fernández	Química y Tecnología de Alimentos
Modificación/ampliación de instalaciones de producción de calor y frío en la industria alimentaria.	Fernando Calderón Fernández	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de plantas de envasado de alimentos.	Fernando Calderón Fernández	Química y Tecnología de Alimentos
Industrias de deshidratación de alimentos	Eva Cristina Correa Hernando	Química y Tecnología de Alimentos
Industrias de concentrado de alimentos	Eva Cristina Correa Hernando	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionado de instalaciones postcosecha de frutas y hortalizas	Eva Cristina Correa Hernando	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de fabricación de productos de la IV y V gama.	Mª Carmen González Chamorro	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de fabricación de conservas vegetales.	Mª Carmen González Chamorro	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de línea de fabricación de zumos de fruta.	Mª Carmen González Chamorro	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de un secadero de jamones y paletas.	Mª Carmen González Chamorro	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de un secadero de embutidos.	Mª Carmen González Chamorro	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una fábrica de elaboración de productos cocidos.	Mª Carmen González Chamorro	Química y Tecnología de Alimentos
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)	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de leches fermentadas.	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de postres lácteos y similares (postres gelificados, flanes, mousses, dulce de leche, cuajadas etc)	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de grasas lácteas (mantequillas, mantequillas bajas en grasas y otras mantequillas, grasa láctea anhidra)	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de helados.	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
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)	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de caseínas (caseínas ácidas y de cuajo, caseinatos, coprecipitados)	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de diferentes subproductos lácteos (suero en polvo, concentrados y aislados de proteínas lácteas)	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de productos de panificación y similares (pan, galletas, etc)	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de cereales de desayuno.	Miguel Jurado García Posada	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de planta de elaboración de ovoproductos.	Iris Loira Calvar	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una planta de procesado de pescado y/o marisco congelados.	Iris Loira Calvar	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una industria de conservas de pescado y/o marisco.	Iris Loira Calvar	Química y Tecnología de Alimentos
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...	Carmen López Díaz	Química y Tecnología de Alimentos

**OFERTA DE PROPUESTAS PARA TRABAJO FIN DE GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA
CURSO 2023-24**

Diseño y dimensionamiento de una planta de aprovechamiento energético de residuos	Carmen López Díaz	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una planta de tratamiento de SANDACH	Carmen López Díaz	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una planta de depuración de aguas residuales de la industria alimentaria	Carmen López Díaz	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una planta de panificación	Carmen López Díaz	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una línea de producción de cerveza	Carmen López Díaz	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de líneas de producción de vino.	Antonio Morata Barrado	Química y Tecnología de Alimentos
Incorporación de tecnologías emergentes (Altas presiones hidrostáticas, campos eléctricos pulsados, irradiación, luz pulsada, plasmas fríos...) de procesado y conservación en industrias alimentaria.	Antonio Morata Barrado	Química y Tecnología de Alimentos
Industrias de deshidratación de alimentos (secado spray, liofilización, radiaciones térmicas, lechos fluidizados...).	Antonio Morata Barrado	Química y Tecnología de Alimentos
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).	Wendu Tesfaye Yimer	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una planta de procesado de leche y derivados lácteos (leche, Yogures, quesos, leche en polvo, mantequilla).	Wendu Tesfaye Yimer	Química y Tecnología de Alimentos
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.	Wendu Tesfaye Yimer	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño y dimensionamiento de una planta de procesado de Café.	Wendu Tesfaye Yimer	Química y Tecnología de Alimentos
Diseño e implantación de tecnologías o procedimientos para la calidad de productos alimenticios o minimización de mermas	Víctor Sánchez-Girón Renedo	Ingeniería Agroforestal
Espectroscopia e imágenes hiperespectrales en calidad de alimentos	Víctor Sánchez-Girón Renedo	Ingeniería Agroforestal
Métodos quimiométricos para estimación de calidad de alimentos	Víctor Sánchez-Girón Renedo	Ingeniería Agroforestal
Supervisión o monitorización de cadenas de frío	Víctor Sánchez-Girón Renedo	Ingeniería Agroforestal
Aplicaciones web en el sector agroalimentario	Víctor Sánchez-Girón Renedo	Ingeniería Agroforestal
Reforma o instalación del suministro de energía, climatización o automatización en instalaciones agroalimentarias	José Luis García García	Ingeniería Agroforestal
Auditorías energéticas	José Luis García García	Ingeniería Agroforestal
Industrias agroalimentarias	José Luis García García	Ingeniería Agroforestal