28 de juliol de 2023

LLISTAT TFG OFERTATS - CTA - CURS 2023-2024

Còdi oferta	Oferta	Descripció	Núm. de places
34699	Quin és el paper del benestar sobre la qualitat del filet en el peix de piscifactoria?	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** La qualitat del fillet en peixos de piscifactoria ve determinar per molts factors, gran part d ells relacionats amb la fase prèvia al sacrifici (dejuni, maneig, confinament, recollida i captura) i el propi mètode de sacrifici (sovint a altes densitats), durant el quals el benestar de l animal hi té un paper clau. El treball es centraria en el recull bibliogràfic de l estat actual del mètodes de sacrifici en aqüicultura, i dels canvis que pot implicar la millora en el benestar de l animal en la gestió del pre-sacrifici i sacrifici, i el seu efecte sobre la qualitat del producte final.	1
34700	Prebiotics i Probiotics: Una oportunitat per la industria alimentària?	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Els prebiotics i probiotics tenen un potencial benefici sobre la salut. L'objectiu d'aquest TFG és recopilar bibliografia que demostri els beneficis per la salut i explorar si s'escau com la industria alimentaria pot incorporar-los en la seva cartera de productes.	1
34701	Microplásticos en la leche y derivados	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Aunque la presencia de microplásticos es conocida en productos de origen marino, poco se sabe de su presencia en leche y derivados incluido la leche de fórmula. Recientemente empiezan a salir artículos científicos publicados sobre el tema y sería interesante resumir sus hallazgos.	1
34704	RNA interference in designing improved food crops.	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Crops are being altered by modern technologies. Remarkable progress has been made using classical genetic engineering technology over the past two decades. RNA interference (RNAi) has recently been identified as a natural mechanism for down-regulate gene expression in a highly explicit manner in all higher organisms. In plants the RNAi technology has been employed in improvement of several plant species by increasing their nutritional value, overall quality and by conferring resistance against pathogens and diseases	1
34706	Molecular basis of almond domestication	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** The domesticated almond tree has been feeding humans for millennia. Derivation from the wild, bitter, and toxic almond required loss of the cyanogenic diglucoside amygdalin. Analysis of the recently sequenced almond genome has allowed the identification of the mutation responsible for this shift	1
34707	Biofortification of staple crops	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Biofortification is a long-term, sustainable and unexpensive solution to provide micronutrients to communities suffering of micronutrient deficiencies.	2
34709	Functional Foods & Biotechnology: Phytosterols for Reduced Cholesterol	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** The role of phytosterols in reducing cholesterol absorption has garnered much attention. Although the bioavailability of phytosterols is limited, they promote cholesterol balance in the body. Phytosterols not only reduce the uptake of cholesterol in the intestinal lumen, but also regulate its transport and metabolism in the liver	1

34710	Influences of dietary fats on the gut microbiota	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** The dietary oils and fats, as well as these accompanied components have different effects on the gut microbiota structure, which is also closely associated with gut inflammation, and the host health	1
34724	Utilización de tecnologías no térmicas en la conservación del queso	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** La utilización de tecnologías no térmicas en la conservación del queso ofrece nuevas posibilidades para mejorar la seguridad alimentaria y la calidad del producto. Estas tecnologías permiten reducir la carga microbiana, prolongar la vida útil y preservar las características organolépticas del queso, brindando a los consumidores productos más seguros y de alta calidad	1
34726	Llet de vaca vs. beguda vegetal de soia	**DIVULGACIÓ** Les begudes vegetals cada vegada s'utilitzen mes per a substituir a la llet de vaca. Una de les mes conegudes és la que utilitza la soia. Que avantatges i inconvenients té la beguda de soia enfront la Llet de vaca?	1
34727	El blat kamut. Propietats i valor nutricional	**DIVULGACIÓ** El blat kamut o blat khorasan, és un avantpassat del blat dur que es conreava a Mesopotàmia i Egipte fa més de sis mil anys. Actualment aquest cereal ha guanyat molta popularitat gràcies a les seves interessants propietats nutricionals.	1
34728	Investigació en proteïnes alternatives en L àmbit dels aliments	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** La recerca en proteïnes alternatives a l'àmbit dels aliments té implicacions importants per a la nutrició, la salut, la sostenibilitat i la innovació. En explorar fonts proteiques alternatives, podem abordar desafiaments alimentaris i nutricionals, desenvolupar productes més sostenibles i oferir opcions segures per a persones amb al·lèrgies o sensibilitats alimentàries	1
34729	Bases metabólicas de los requerimientos vitamínicos	**DIVULGACIÓ**/**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Todo el mundo sabe que las vitaminas son necesarias pero, sabríamos explicar a alguien que apenas sabe bioquímica o fisiología cuales son las bases metabólicas de esta necesidad? Conocer las vitaminas, sus propiedades y funciones, es un paso clave pare entender la relación entre alimentación y salud.	1
34740	Utilización de tecnologías de envasado e ingredientes con actividad antimicrobiana en la conservación del queso	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** La utilización de tecnologías de envasado y de ingredientes con actividad antimicrobiana ha demostrado ser una estrategia efectiva en la conservación del queso, garantizando su calidad y prolongando su vida útil. Estas tecnologías proporcionan una barrera	1
34743	Mejoras biotecnológicas en la producción de vino	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** El conocimiento profundo de los procesos de fermentación, del metabolismo secundario de las levaduras y los avances en biotecnología pueden ayudar a producir vino de calidad más estable y con mejores propiedades	1
34744	Los hongos como fuente de colorantes alimentarios	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Diversas especies de hongos han sido fuentes históricas de colorantes alimentarios, pero el conocimiento de los genomas de estos organimsos y la predicción de las vías de síntesis de estos colorantes pueden mejorar drásticamente la eficiencia de la producción y la estabilidad de los productos	1

34745	Metagenómica, nutrición y salud	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** La secuenciación masiva nos permite hoy día conocer el perfil cuantitativo de la población microbiana de una muestra, desde un alimento en cualquier fase de su procesado a nuestro propio intestino. Pueden estos conocimientos ayudarnos a mejorar la calidad de los alimentos e influir positivamente en nuestra salud?	1
34746	FOS y GOS como edulcorantes funcionales	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Los FOS, oligómeros de fructosa, compuestos principalmente de cadenas de fructosa con una unidad terminal de moléculas de glucosa y los GOS, mezclas complejas de oligosacáridos de varias unidades de galactosa unidas a una glucosa terminal mediante diferentes tipos de enlaces glicosídicos de tipo β, son ampliamente utilizado como edulcorantes funcionales, en sustitución de la sacarosa, con propiedades prometedoras, incluyendo una digestión más lenta del mismo, un índice glicémico más bajo, liberación prolongada de energía, y menor potencial cancerígeno. Se propone explorar la literatura más reciente en busca de propuestas biotecnológicas que mejoren el proceso de obtención de estas substancias, en un interesante paseo entre la bioquímica esencial de los azúcares y la biotecnología productiva.	1
34747	Estrategias presentes y futuras en el diseño y utilización de enzimas en industria alimentaria	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Levaduras y hongos son productores de enzimas ampliamente utilizados en múltiples preparaciones de alimentos. Estos enzimas microbianos ofrecen una producción fácil, rentable y consistente respecto a otras fuentes como plantas o animales. Sus aplicaciones son múltiples e incluye tanto la mejora de productos existentes como el desarrollo de nuevos procesos (extracción de compuestos bioactivos, la producción de alimentos ricos en nutrientes, la eliminación de los riesgos para la seguridad alimentaria, etc.). En este trabajo propone revisar los avances en el desarrollo de nuevos enzimas mediante tecnologías de DNA recombinante y las mejoras en los procesos de utilización de los mismos (inmovilización, estabilización, etc.).	1
34748	Trazabiidad de marcadores de resistencia a antibióticos en la producción industrial de enzimas alimentarios	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Enzimas y otros aditivos empleados en la industria de alimentos y piensos suelen producirse mediante procesos de fermentación que involucran microorganismos genéticamente modificados (MGM), portadores de genes de resistencia antimicrobiana como marcadores de selección. Aunque tanto la presencia de MGMs viables o DNA recombinante asociado no está permitida, dado el riesgo de que se incorporen en la cadena alimentaria humana o animal, en los últimos años se ha reportado a nivel europeo contaminaciones accidentales en diversos productos. En este TFG se propone investigar la naturaleza y magnitud del problema, así como los métodos técnicos disponibles para la identificación de tales contaminaciones.	1

34749	Que hi ha de cert en les dietes saludables o per perdre pes?	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Des de fa anys, s han proposat diverses dietes per perdre pes basades en la composició de macronutrients (mediterrània, cetogènica, Atkins,...) o en canvis en la seva freqüència (dejuni intermitent,...), però sovint la informació sobre la seva eficàcia es basa en impressions personals. Aquest TFG proposa analitzar l evidència científica que hi ha sobre del seu funcionament.	1
34750	Enzims en la indústria alimentària: Transglutaminasa i lipasa	**DIVULGACIÓ**/**APORTACIÓ VIQUIPÈDIA** Aquest TFG proposa caracteritzar aquests dos enzims: explicar la seva estructura i funció des del punt de vista bioquímic, i la seva utilitat en la industria alimentaria. Es tracta de crear una pàgina similar a la relativa a la papaïna, que ha estat objectiu d un TFGs similar en cursos anteriors.	1
34754	Estudi d'una massa mare d'arròs i una massa mare de fajol per utilitzar en el pa sense gluten	**EXPERIMENTAL**/**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** A través d'aquest TFG l'alumne analitzarà l'acidesa, el pH, els recomptes de microorganismes aerobis totals, fongs i llevats i lactobacils de dues masses mare sense gluten. Els anàlisis es realitzarien per triplicat, en diferents moments: abans de refrescar la massa, després de refrescar-la i després de fermentar-la. Aquestes masses mare s'elaboren a GLOCELIA, empresa que elabora productes sense gluten, i s'utilitzen per l'elaboració dels seus pans.	1
34758	Anàlisi sensorial de productes sense gluten	**EXPERIMENTAL** A través d'aquest TFG l'alumne haurà de desenvolupar un full de tast sensorial per diferents productes sense gluten de l'empresa GLOCELIA. Es realitzaran diferents tests de consumidors a la facultat per diferents productes i s'hauran d'analitzar els resultats i extreure'n conclusions.	1
34764	Processament i utilització dels subproductes de l obtenció de cafè	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Revisió bibliogràfica sobre l'ús de subproductes del cafè	1
34765	Millora en el contingut de lípids en plantes mitjançant enginyeria genètica	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Revisió bibliogràfica sobre els avenços que s han fet en l obtenció de plantes amb un contingut i composició de lípids amb propietats nutricionals millorades.	1
34768	Consum de fructosa i malalties associades.	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Revisió bibliogràfica sobre el metabolisme de la fructosa i les malalties associades a l'increment en el consum de fructosa en la societat actual.	1
34769	Llet A2. Què ofereix de nou?	**DIVULGACIÓ** Es tracta d'un treball divulgatiu sobre la Llet A2. El sector lleter està seleccionant els seus ramats cap a una genètica determinada. Actualment ja hi ha algunes empreses que ofereixen la llet A2 al mercat. Normalment s'associa aquesta llet a un producte més saludable. Però què hi ha de cert (científicament) sobre aquesta llet. El treball pretén fer una revisió i divulgació sobre aquest nou aliment que comença a arribar al mercat nacional.	1
34772	Anàlisis de l activitat coagulant de la quimosina obtinguda per electrospray	**EXPERIMENTAL** Comparar la activitat coagulant de la quimosina en pols obtinguda per electrospray amb la quimosina no processada mitjançant tecnologia NIR.	1
34775	Caracterització fisicoquímica d aliments líquids deshidratats per electrospray	**EXPERIMENTAL** Caracterització fisicoquímica (color, estabilitat col·loidal, mida de partícula, humitat, aw i pH) d aliments líquids deshidratats per electrospray.	1

34788	Tecnologia Informatitzada avançada per processat d'aliments	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Els avenços continuats en la tecnologia de processament d'aliments informatitzats han consolidat l'automatització i els equips autònoms com a part integral de la indústria de producció i processament d'aliments. A mesura que la demanda continua augmentant juntament amb els costos, l'automatització està ajudant a reduir el temps de producció alhora que augmenta la capacitat productiva. Un equip automatitzat que guanya popularitat son els robots que ajuden accelerar el procés o els cobots que poden treballar en entorns col.laboratius amb humans. Aquests equips fan els processos més segurs en minimitzar l'impacte sobre els treballadors de la manipulació d'eines i maquinària potencialment perilloses	1
34789	Modernització d'antigues tècniques de processat	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** La indústria alimentària està veient un retorn als mètodes de processament provats i veritables, però amb tecnologia actualitzada i altres millores. La fermentació és una tècnica en particular que ha experimentat un fort renaixement, amb la popularitat cada cop més gran dels aliments i begudes fermentades. El mètode de fermentació original i antic consistia a barrejar fruites en descomposició amb coses com l'arròs silvestre i la saliva en bols, on es deixaven fermentar en petits lots. Al llarg dels segles, hem après a racionalitzar el procés de fermentació i treure alguns dels ingredients menys desitjables. Ara, la tecnologia ha fet que la fermentació de grans lots sigui encara més segura i més fàcil, amb controls de temperatura de precisió, instruments d'anàlisi avançats i altres equips que ajuden a satisfer la demanda creixent d'aquests productes d'una manera segura.	1
34790	Tecnologia alimentària per un món més sostenible	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** La tecnologia està transformant la manera com el món pensa sobre els aliments. Aquesta transformació pel que fa a la industria alimentària es mou en els següents eixos: -Nutracèutics: Van més enllà dels suplements, ja que s'utilitzen com a àpats. A més de contribuir a un estil de vida saludable, els nutracèutics tenen la capacitat d'ajudar a combatre i prevenir malalties. -Reducció del malbaratament alimentari: És un dels grans problemes que afecta la indústria alimentària. Ja sigui per dates de caducitat, mal embalatge, sobreproducció o compra excessiva, cada any empreses i particulars, arreu del món, acaben llençant gairebé un terç dels aliments produïts. -Impressió 3D d'aliments: Funciona alimentant material viscós en un recipient semblant a una xeringa. Després, el material es diposita sobre una superfície de diferents formes per fer el producte final. -Proteïnes alternatives: El mercat ja ha vist carns cultivades, aliments basats en micoproteïnes, plantes i insectes comestibles com a alternatives als productes carnis.	1

34791	Recerca sobre vulneracions i alternatives a la indústria de la xocolata i el cafè	**APRENENTATGE i SERVEI** En la indústria de la xocolata i el cafè, especialment durant la producció, es produeixen grans vulneracions de drets humans i medi ambientals que tenen lloc a milers de quilòmetres (Àfrica i Amèrica Llatina principalment). El treball abordarà aquestes problemàtiques en la indústria de la xocolata o el cafè, i les alternatives que existeixen en col·laboració amb La Coordinadora de Comerç Just i les Finances Ètiques, que treballa per denunciar vulneracions de drets i monitoritzem aquests impactes. La tipologia de TFG en aprenentatge servei (ApS) consisteix en la realització d'un servei comunitari en una entitat sense ànim de lucre orientat a resoldre una necessitat social real.	1
34792	Dieta mediterrània per a joves	**APRENENTATGE i SERVE**I Malgrat els beneficis de la dieta mediterrània són àmpliament reconeguts, la seva implantació en entorns socio-econòmics desafavorits pot ser més complicada. Aquest treball proposa aproximar la dieta mediterrània en joves/infants en risc d'exclusió social per mostrar la importància d'una dieta equilibrada incentivant el consum d'aliments sans. El treball consistirà en l adaptació del tema proposat a un nivell divulgatiu i la realització d una intervenció a un Institut d Educació Secundària de Sabadell d'elevada complexitat. La tipologia de TFG en aprenentatge servei (ApS) consisteix en la realització d'un servei comunitari en una entitat sense ànim de lucre orientat a resoldre una necessitat social real.	1
34793	Plantes tòxiques i seguretat alimentària	**APRENENTATGE i SERVEI** Flora Catalana és una entitat sense ànim de lucre que té per objectiu contribuir a la divulgació i l'ampliació del coneixement en l'àmbit de la botànica, especialment amb plantes de Catalunya. El treball consistirà en fer recerca d'informació sobre plantes tòxiques presents a Catalunya que tinguin implicacions a nivell alimentari, ja sigui pel risc de confusió amb alguna planta comestible o per la facilitat de que es barregi amb certs aliments. La finalitat de la recerca serà generar algun document divulgatiu (article, monogràfic...) que contribueixi als objectius de recopilació de coneixement i divulgació de l'entitat. La tipologia de TFG en aprenentatge servei (ApS) consisteix en la realització d'un servei comunitari en una entitat sense ànim de lucre orientat a resoldre una necessitat social real.	1

34794	Plantes d'interès culinari amb potencial tòxic	**APRENENTATGE i SERVEI** Flora Catalana és una entitat sense ànim de lucre que té per objectiu contribuir a la divulgació i l'ampliació del coneixement en l'àmbit de la botànica, especialment amb plantes de Catalunya. El treball consistirà en fer recerca d'informació sobre plantes present a Catalunya que s'utilitzin a nivell alimentari i que pugui generar efectes tòxics en certes circumstàncies, ja sigui per quantitat, freqüència d'ús, situacions fisiològiques concretes... La finalitat de la recerca serà generar algun document divulgatiu (article, monogràfic...) que contribueixi als objectius de recopilació de coneixement i divulgació de l'entitat. La tipologia de TFG en aprenentatge servei (ApS) consisteix en la realització d'un servei comunitari en una entitat sense ànim de lucre orientat a resoldre una necessitat social real.	1
34795	Malbaratament alimentari: un repte social	**APRENENTATGE i SERVEI** El malbaratament alimentari és una problemàtica global amb greus impactes socials, econòmics i ambientals que requereix d'estratègies conjuntes de diverses àrees de coneixement. Quines solucions pot aportar la ciència i tecnologia dels aliments, i concretament la higiene dels aliments, per abordar aquest repte? Aquest projecte es realitzarà en col.laboració amb l'Oficina de Reptes de la UAB. L'oficina té per objectiu potenciar l'aprenentatge basat en reptes, una metodologia docent interdisciplinar on els estudiants s'enfronten a una problemàtica concreta del territori i exploren possibles solucions de millora. La tipologia de TFG en aprenentatge servei (ApS) consisteix en la realització d'un servei comunitari en una entitat sense ànim de lucre orientat a resoldre una necessitat social real.	1
34796	Els aliments ultraprocessats. Com ens afecta la salut el seu consum excessiu?	**APRENENTATGE i SERVEI** El consum d'aliments ultraprocessats ha incrementat molt en els darrers anys especialment entre els adolescents, i això pot suposar un efecte en la seva salut degut a una elevada ingesta de sal, sucre i greixos. El treball consistirà en l adaptació del tema proposat a un nivell divulgatiu i la realització d una intervenció a un Institut d Educació Secundària de Sabadell d'elevada complexitat. La tipologia de TFG en aprenentatge servei (ApS) consisteix en la realització d'un servei comunitari en una entitat sense ànim de lucre orientat a resoldre una necessitat social real.	1
34903	Tecnologia òptica d'infrarojos propers i visible (NIR i VIS-NIR) per a l'anàlisi d'ou i ovoproductes. DEFENSA D'AQUEST TFG AL FEBRER	**REVISIÓ BIBLIOGRÀFICA** Es realitzarà una revisió bibliogràfica de l'estat de l'art amb relació a l'ús de la tecnologia òptica d'infrarojos propers i visible (NIR i VIS-NIR) per a l'anàlisi d'ou i ovoproductes tenint en compte el seu potencial per a la implementació en línia a fi d'optimitzar processos de conservació i/o transformació. DEFENSA D'AQUEST TFG AL FEBRER	1