

LLISTAT TFG OFERTATS - CTA - CURS 2023-2024

Convocatòria febrer 2024

Códi oferta	Oferta	Descripció	Núm. de places
1	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
2	Utilización de tecnologías de envasado e ingredientes con actividad antimicrobiana 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
3	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 són 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
4	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

5	Los sistemas de economía circular en el sector agroalimentario y su potencial impacto en la seguridad alimentaria.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA Las estrategias de Economía circular, i.e. preservación de los componentes y materiales el máximo posible de tiempo, aplicables al sector agroalimentario son las denominadas como “Alimentación Circular”. Estudios recientes demuestran que existe una amplia gama de posibles peligros alimentarios tales como metales pesados, compuestos halogenados, patógenos y genes de resistencia, derivados de la aplicación de estrategias de alimentación circular en los sistemas de producción. El objetivo del TFG es realizar una revisión bibliográfica que recopile la información más reciente acerca de los peligros (re)emergentes ligados a la alimentación circular y las estrategias de prevención o mitigación.	1
---	--	---	---