OFERTA TFG FEBRER 2021 -- CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

	TITOL	EXPLICACIÓ	TIPOLOGIA
1	Estudi sobre l'efecte de l'extracte de cítric en la vida útil de masses batudes (magdalenes).	Es realitzarà un estudi de vida útil de magdalenes elaborades amb extracte de cítric com a conservant comparat amb un conservant tradicional. La primera part del treball es basarà en la cerca bibliogràfica i el disseny experimental. A la segona part, l'estudiant haurà d'elaborar les diferents formulacions de magdalenes i fer els anàlisis físico-químics, microbiològics i sensorials corresponents	Experimental
2	Percepcions entorn dels aliments genèticament manipulats	Al llarg dels últims anys s'han publicat en mitjans de comunicació i publicacions científiques diverses informacions entorn dels aliments genèticament manipulats que han tingut un impacte en la població general. És important conèixer els factors dels quals depèn aquesta percepció.	Revisió bibliogràfica o Divulgació
3	Característiques de l'alimentació vegana i perfils poblacionals que l'adopten	L'alimentació de característiques pròpies del veganisme o patrons d'alimentació similars ha pres una creixent importància en els últims anys. Interessa conèixer les característiques culturals, socials, econòmiques... de la població que adopta o es planteja adoptar aquest tipus d'alimentació, les seves motivacions i riscos.	Divulgació
4	Possibilitats de compliment de les pràctiques alimentàries pròpies en context migratori	El creixement de la població d'origen immigrant que professa religions o sistemes de creences diversos, associats a pautes alimentàries concretes i diferents de les majoritàries, fa important conèixer les possibilitats d'aquestes poblacions de continuar amb el compliment d'aquestes prescripcions, de les pautes alimentàries considerades pròpies en general, els factors (personals, dels sistemes de producció, distribució…) dels quals depèn i les possibles modificacions al llarg del temps	Divulgació
5	Estudi de la homogeneïtat de les mesures cautelars i sancionadores preses en el control oficial dels aliments a Barcelona	El personal explotador d'empreses alimentaries té la responsabilitat legal d'implantar i complir amb la normativa aplicable sobre seguretat alimentaria, d'acord amb la seva activitat. Davant situacions d'incompliment d'aquesta normativa, les autoritats competents de seguretat alimentaria tenen competències oficials per prendre les mesures necessàries amb l'objectiu de garantir que el personal explotador posi remei a la situació d'incompliment (restringir o prohibir la comercialització de determinats aliments, suspendre l'activitat de l'empresa afectada durant un temps determinat, entre d'altres). L'objectiu d'aquest treball es avaluar qualitativament la homogeneïtat d'aquestes mesures a través de la revisió documental.	Revisió bibliogràfica
6	Opinión de la industria láctea sobre la leche A2	Se haran encuestas a granjas, industria transformadora y expertos (desde el punto de vista de la producción)	Revisión/trabajo de campo (encuestas)
7	Opinión de los consumidores sobre la leche A2	Se abordara el consumo con encuestas a consumidores y alguna entrevista a nutricionistas	Revisión/trabajo de campo (encuestas)