



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN QUÍMICA

CURSO 2021/2022



Facultad de Ciencias

PROPUESTA DEL DEPARTAMENTO/EMPRESA

DATOS BÁSICOS DEL TFG

TÍTULO TFG	Desarrollo de un sensor óptico para la determinación de etileno en alimentos		
CÓDIGO TFG ⁽¹⁾	QA-21/22-18	TIPOLOGÍA ⁽²⁾	A2

⁽¹⁾ A rellenar por la dirección del dpto que vendrá dado como: código del dpto-Nº de orden

⁽²⁾ Al final del documento se encuentran las diferentes tipologías

OFERTADO POR	Profesor del Departamento	<input checked="" type="checkbox"/>
	Profesor del Departamento junto con Empresa o Institución	<input type="checkbox"/>

DATOS DE LA ENTIDAD (donde se va a realizar el TFG)

CENTRO (Departamento, institución o empresa)	Departamento de Química Analítica		
DIRECCIÓN POSTAL ⁽³⁾	Facultad de Ciencias, Campus Fuentenueva S/N		
LOCALIDAD ⁽³⁾	Granada	C.P. ⁽³⁾	

⁽³⁾ A rellenar en el caso de realizarse en una empresa

DATOS DEL TUTOR

TUTOR 1 (Tutor Académico En Caso De Realizar El TFG En Una Empresa O Institución)			
NOMBRE Y APELLIDOS	Alfonso Salinas Castillo		
DEPARTAMENTO	Química Analítica		
CARGO ⁽⁴⁾	Profesor Titular Universidad		
TELÉFONO		E-MAIL	alfonsos@ugr.es

Rellenar en caso de haber un segundo tutor

TUTOR 2			
NOMBRE Y APELLIDOS	Francisco Santoyo González		
DEPARTAMENTO	Química Orgánica		
CARGO ⁽⁴⁾	Catedrático Universidad		
TELÉFONO		E-MAIL	fsantoyo@ugr.es
TUTOR DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN (Rellenar en caso de realizar el TFG en una empresa o institución)			
NOMBRE Y APELLIDOS			
TITULACIÓN			
TELÉFONO		E-MAIL	

⁽⁴⁾ Catedrático, Profesor Titular, Profesor Contratado Doctor,....

MEMORIA DE LA PROPUESTA DE TFG

Introducción.

El sector agroalimentario ha venido experimentando en la última década una clara tendencia hacia el consumo de productos agrícolas más respetuosos con el medio ambiente y beneficiosos para la salud. Pero igualmente importante es el desarrollo de tecnologías que puedan predecir la vida comercial de un producto fresco o perecedero. En este sentido, el desarrollo de sistemas sensores que determinen la calidad de los alimentos en términos de frescura, deterioro microbiano u oxidación, se ha convertido en una tarea de máxima importancia en la industria alimentaria.

Objetivos.

El objetivo propuesto se puede conseguir a través de los siguientes objetivos específicos:

- 1) Búsqueda bibliográfica.
- 2) Síntesis del compuesto orgánico sensible a etileno
- 3) Caracterización del compuesto desarrollado.
- 4) Implementación en sistemas de papel.

Resumen de los trabajos a realizar por el estudiante/Plan de trabajo.

Elaboración de la revisión bibliográfica.

Descripción de la parte experimental realizada en el laboratorio.

Elaboración de la memoria de TFG.

Una vez cumplimentado deberá ser enviado junto con el resto de las propuestas del departamento en formato pdf al correo: gradoquimica@ugr.es. El nombre de cada fichero debe de coincidir con el código del TFG.

TIPOLOGÍA⁽²⁾

A. Trabajos de investigación con orientación básica o aplicada, cuya temática se relacione con los contenidos de la titulación, como:

- A1.** Estudio de casos, teóricos o prácticos, relacionados con la temática del Grado, a partir de material ya disponible en los Centros.
- A2.** Trabajos experimentales, de toma de datos de campo, de laboratorio, etc.
- A3.** Elaboración de guías prácticas relacionadas con la temática del Grado.

B. Trabajos científico-técnicos representativos del ejercicio profesional para el que capacita la titulación, como:

- B1.** Elaboración de un informe o un proyecto de naturaleza profesional.
- B2.** Elaboración de un plan de empresa.
- B3.** Simulación de encargos profesionales.

C. Trabajos bibliográficos (**C**)