



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN QUÍMICA

CURSO 2022/2023



Facultad de Ciencias

PROPUESTA DEL DEPARTAMENTO/EMPRESA

DATOS BÁSICOS DEL TFG

TÍTULO TFG	EVOLUCIÓN DE COMPUESTOS POLARES EN EL PROCESO DE FRITURA DE DIFERENTES ACEITES VEGETALES.		
CÓDIGO TFG ⁽¹⁾	QA-06	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 QUIMICA ANALÍTICA. UNIVERSIDAD DE GRANADA		
DIRECCIÓN POSTAL ⁽³⁾			
LOCALIDAD ⁽³⁾		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	ANTONIO GONZÁLEZ CASADO		
DEPARTAMENTO	QUIMICA ANALÍTICA		
CARGO ⁽⁴⁾	Profesor Titular		
TELÉFONO	958240799	E-MAIL	agcasado@ugr.es

Rellenar en caso de haber un segundo tutor

TUTOR 2			
NOMBRE Y APELLIDOS	ANA MARÍA JIMÉNEZ CARVELO		
DEPARTAMENTO	QUIMICA ANALÍTICA		
CARGO ⁽⁴⁾	Investigadora posdoctoral – Junta de Andalucía (DOC_00121)		
TELÉFONO	958240797	E-MAIL	amariajc@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.

Los consumidores cada vez demandamos más seguridad alimentaria en los productos que consumimos. Entre estas demandas se encuentra la calidad de los aceites de fritura. En este sentido la legislación española recoge en la orden de 26 de enero de 1989 la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados. En ésta se indica que el contenido en componentes polares será inferior al 25 por 100. Se seleccionaran diferentes aceites comestibles y se someterán a diferentes tiempos de fritura. La medida del porcentaje compuestos polares se realizara directamente, mediante una sonda de inmersión.

Objetivos.

- Estudiar los tiempos de fritura necesarios para sobrepasar el valor de compuestos polares indicado en legislación.
- Comparar los tiempos de fritura obtenidos para cada aceite.
- Determinar el aceite más estable durante la fritura.

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

Buscar legislación vigente y bibliografía sobre fritura de aceites

Muestrear y adquirir diferentes aceites vegetales existentes en el mercado

Freír aceite en condiciones monitorizadas

Usar un medidor de polares

Obtención de conclusiones sobre la estabilidad de aceites vegetales empleados para freír alimentos

Una vez cumplimentado deberá ser enviado junto con el resto de las propuestas del departamento en formato pdf (Word transformado en pdf, NO escaneado) 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**)