



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN QUÍMICA

CURSO 2023/2024



Facultad de Ciencias

PROPUESTA DEL DEPARTAMENTO/EMPRESA

DATOS BÁSICOS DEL TFG

TÍTULO TFG	Estudio de alérgenos alimentarios: detección, eliminación y prevención.		
CÓDIGO TFG ⁽¹⁾	IQ-08	TIPOLOGÍA ⁽²⁾	C

⁽¹⁾ A rellenar por la dirección del dpto que vendrá dado como: código del dpto-Nº de orden (p.e.: QA-01)

⁽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 Ingeniería Química		
DIRECCIÓN POSTAL ⁽³⁾	Facultad de Ciencias. Avda. Fuente Nueva s/n		
LOCALIDAD ⁽³⁾	Granada	C.P. ⁽³⁾	18071

⁽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	Mercedes Fernández Serrano		
DEPARTAMENTO	Ingeniería Química		
CARGO ⁽⁴⁾	Catedrática		
TELÉFONO	958243310	E-MAIL	mferse@ugr.es

Rellenar en caso de haber un segundo tutor

TUTOR 2			
NOMBRE Y APELLIDOS			
DEPARTAMENTO			
CARGO ⁽⁴⁾			
TELÉFONO		E-MAIL	
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.

La presencia de alérgenos en los alimentos supone un grave problema para la salud de aquellas personas a las que causan alergias o intolerancias alimentarias. Especial importancia tiene la detección en superficies de la industria alimentaria así como el correcto diseño y aplicación de un programa de limpieza y desinfección efectivo para la prevención de posibles contaminaciones cruzadas de alérgenos.

Objetivos.

Estudio bibliográfico de:

- Principales causantes de alergias e intolerancias alimentarias.
- Requisitos legales y de seguridad alimentaria que las empresas alimentarias deben incorporar dentro de su plan de autocontrol.
- Información alimentaria facilitada al consumidor: normativa.
- Métodos de detección: validación y límite de detección.
- Importancia del diseño y aplicación de un correcto programa de limpieza.

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

Estudio bibliográfico de los apartados presentados en los objetivos.

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**)