



UGR | Universidad  
de Granada



Propuesta TFG. Curso 2015-16

Departamento Microbiología

### 1. DATOS DEL TFG OFERTADO

<b>Título del trabajo: Control de calidad en la industria alimentaria</b>	
<b>Resumen</b> (máx 250 palabras) estructurado en Objetivos y Plan de trabajo. Se debe incluir en folio adjunto.	
<b>Palabras clave:</b> Control de calidad de alimentos, microbiota, microbiología alimentaria	
<b>Número de alumnos por trabajo ofertado (máximo 3): 1</b>	
<b>Ofertado por:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Profesor del Departamento</li> <li>2. Profesor del Departamento junto con Empresa ó Institución</li> <li>3. Propuesto por alumno ( )</li> </ul>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
<p>(*) En el caso de TFG propuesto por alumno, por favor completar la siguiente información:</p> <p>Nombre y apellidos del alumno: Patricia Fernández Soto  e-mail institucional: fernandez@correo.ugr.es</p>	

### 2. MODALIDAD

<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Trabajo bibliográfico</li> <li>2. Trabajo experimental ( )</li> <li>3. Informe o proyecto de naturaleza profesional ( )</li> </ul>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>(*) En el caso de trabajos experimentales e informes o proyectos de naturaleza profesional desarrollados en empresas u otras instituciones ajenas a la Universidad de Granada, por favor, completar la siguiente información</p> <p>Nombre de la empresa/institución: Nicopan España, SL  Domicilio social: Polígono Industrial los Alamos fase 2, nave 29, 18230 Atarfe  Teléfono/ e-mail de contacto: 958 434378/ <a href="mailto:calidad@nicopan.es">calidad@nicopan.es</a>; administracion@nicopan.es</p>	

### 3. DATOS DEL TUTOR DE LA UGR Y TUTOR DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN (en su caso) DEL TFG OFERTADO

<b>Nombre y apellidos del tutor/a UGR: Eva Valdivia Martínez</b>	
Teléfono: 958 243244	e-mail: evavm@ugr.es
<b>Nombre y apellidos del tutor/a de la empresa o institución: Lorenzo Rivas García</b>	
Empresa o Institución: Nicopan España SL	
Teléfono: 958 434378	e-mail: <a href="mailto:calidad@nicopan.es">calidad@nicopan.es</a> ; administracion@nicopan.es

**Resumen** (máximo 250 palabras) estructurado en Objetivos y Plan de trabajo. Se debe añadir una tabla con desglose orientativo de las actividades a desarrollar por el estudiante según el modelo que acompaña.

**Objetivos:**

Profundizar en el conocimiento microbiológico y aplicación de técnicas en la industria alimentaria. La empresa Nicopan España SL proporciona los recursos necesarios para desarrollar este TFG.

**Control de calidad en la industria alimentaria**

1. Control microbiológico de alimentos:
  - Recuento en placa
  - Número mas probable
  - Detección y aislamiento de bacterias patógenas vehiculizadas en alimentos. Análisis de *Salmonella*.
2. Implantación de APPCC
  - Conocimiento de la normativa aplicable
  - Control de parámetros
3. Implantación de normativa de calidad.
  - Conocimiento específico de la normativa IFS

Tabla de actividades y dedicación horaria estimada	
Planteamiento, orientación y supervisión	10 horas
Exposición del trabajo	1 horas
Desarrollo del trabajo	109 horas
Preparación de la memoria	180 horas
<b>TOTAL (12 ECTS)</b>	<b>300 horas</b>