



UGR Universidad de Granada



Propuesta TFGB. Curso 2016-17

DEPARTAMENTO:

CÓDIGO DEL TFG:

Número de alumnos (máximo 3): 1

1. DATOS DEL TFG OFERTADO:

Título: Valoración *in vitro* de los coproductos resultantes de un nuevo sistema industrial de extracción de aceite de oliva

Resumen (máx 250 palabras, estructurado en Introducción, Objetivos y Plan de trabajo):

INTRODUCCIÓN: Mundialmente el sector olivarero tiene una elevada importancia económica y una relevancia altísima en nuestra región. Desde el sector industrial aparecen nuevos sistemas de extracción del aceite de mayor eficiencia, pero uno de los problemas que se encuentran es la eliminación, o mejor, la reutilización de subproductos que difieren sustancialmente en composición con los que se obtienen con los sistemas extractivos de tradicional implantación en el sector oleícola. Una de las vías de reutilización es su empleo en alimentación animal. Para actuar con las garantías necesarias es conveniente que la primera aproximación a la necesaria valoración nutritiva de un alimento novedoso se lleve a cabo en condiciones *ex vivo*.

OBJETIVOS. Valorar nutritivamente los coproductos sólidos y líquidos de un nuevo sistema industrial de extracción de aceite de oliva mediante sistemas *in vitro*.

PLAN DE TRABAJO:

Para conocer las condiciones de fermentación ruminal de los coproductos (pH, AGVs, metano microbiología, etc...) y cuantificar su degradabilidad, la digestibilidad de la materia orgánica y la energía metabolizable que pueden aportar se llevarán a cabo cultivos no renovados de microorganismos ruminales, empleando como donantes de inóculo animales de la especie caprina canulados a nivel ruminal. Se utilizarán coproductos aislados o bien como integrantes de una dieta en distintas concentraciones (estudio multinivel), comparado frente a una dieta control. Los datos se analizarán estadísticamente siguiendo el procedimiento GLM de medidas repetidas mediante el software SPSS Statistics ver 23.

Tabla de actividades y dedicación estimada:

Planteamiento, orientación y supervisión	10
Exposición del trabajo	10
Desarrollo del trabajo	230
Preparación de la memoria	50
TOTAL (12 ECTS)	300 horas

OFERTADO POR:

Profesor del Departamento

Profesor del Departamento junto con Empresa o Institución

Propuesto por alumno

(*) En el caso de TFG propuesto por alumno, por favor completar la siguiente información sobre el mismo:

Apellidos:

e-mail institucional:

Nombre:

2. MODALIDAD:

Trabajo bibliográfico

Trabajo experimental **

Informe o proyecto de naturaleza profesional **

3. DATOS DEL TUTOR/A UGR:

Apellidos: García Rejón

Teléfono 958241368

Nombre: Laura

e-mail: lagarcia@ugr.es

**En el caso de trabajos desarrollados en Empresas u otras Instituciones ajenas a la Universidad de Granada, por favor completar la siguiente información:

TUTOR/A DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN:

Apellidos: Martín García

Institución: Dpto Fisiología y Bioquímica Nutrición Animal. Estación Experimental Zaidín (CSIC)

Teléfono

958 57 27 57 EXT 353

Nombre: Antonio Ignacio

e-mail: ignacio.martin@eez.csic.es