



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



Facultad de Ciencias



BIOTECNOLOGÍA
UGR

Propuesta TFG_BIOTEC

Curso: 2018-2019

DEPARTAMENTO: INGENIERÍA QUÍMICA

CÓDIGO DEL TFG: IQUI-9

1. DATOS DEL TFG OFERTADO:

Título: Producción de péptidos bioactivos para alimentación funcional.

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

Los conocimientos actuales en el campo de la nutrición y la medicina evidencian la estrecha relación existente entre alimentación y salud. Así, una de las tendencias actuales de la industria alimentaria es el desarrollo de productos que contengan componentes bioactivos.

El objetivo de este TFG es profundizar en la producción de componentes bioactivos obtenidos por hidrólisis enzimática de proteínas alimentarias para su inclusión como ingrediente en alimentos funcionales.

Para ello, el alumno revisará artículos científicos relevantes y discutirá sobre la estructura, proteína de origen, funcionalidad y proceso de obtención de péptidos con diferentes bioactividades.

Tabla de actividades y dedicación estimada:

Planteamiento, orientación, supervisión, y preparación de la memoria	20
Preparación de la memoria	9
Desarrollo del trabajo	120
Exposición del trabajo	1
TOTAL (6 ECTS)	150 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:

Nombre:

e-mail institucional:

2. MODALIDAD:

- ~~1.— Estudio de casos, teóricos o prácticos, relacionados con la temática del Grado~~
- ~~2.— Elaboración de un informe o un proyecto de naturaleza profesional~~
- ~~3.— Elaboración de un plan de empresas~~
- ~~4.— Simulación de encargos profesionales~~
- ~~5.— Trabajos experimentales, de toma de datos.~~
6. Trabajos bibliográficos sobre el estado actual de una temática relacionada con el Grado.
- ~~7.— Trabajos derivados de la experiencia desarrollada en prácticas externas.~~

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

Según la Guía Docente del TFG publicada en:
<http://grados.ugr.es/biotecnologia/pages/infoacademica/estudios>

* BÁSICAS Y GENERALES: CB3

* TRANSVERSALES: CT1, CT2, CT5

* ESPECÍFICAS: CE18, CE27

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Dullius, A., Goettert, M.I., and de Souza, C.F.V. (2018). Whey protein hydrolysates as a source of bioactive peptides for functional foods – Biotechnological facilitation of industrial scale-up. *Journal of Functional Foods* 42, 58–74.

Ishak, N.H., and Sarbon, N.M. (2018). A Review of Protein Hydrolysates and Bioactive Peptides Deriving from Wastes Generated by Fish Processing. *Food and Bioprocess Technology* 11, 2–16.

Lafarga, T., Álvarez, C., and Hayes, M. (2017). Bioactive peptides derived from bovine and porcine co-products: A review. *Journal of Food Biochemistry* 41.

Ovando, C.A., Carvalho, J.C.D., Vinícius de Melo Pereira, G., Jacques, P., Soccol, V.T., and Soccol, C.R. (2018). Functional properties and health benefits of bioactive peptides derived from Spirulina: A review. *Food Reviews International* 34, 34–51

5. ACLARACIONES PARA EL ESTUDIANTE:

3. DATOS DEL TUTOR/A UGR:

Apellidos: Guadix Escobar
Teléfono: 958242925

Nombre: Emilia María
e-mail: eguadix@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:
Empresa/Institución:
Teléfono:

Nombre:
e-mail: