



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN QUÍMICA

CURSO 2020/2021



Facultad de Ciencias

PROPUESTA DEL DEPARTAMENTO

DATOS BÁSICOS DEL TFG

TÍTULO TFG	Desarrollo de sensores para análisis de frescura de alimentos envasados		
CÓDIGO TFG ⁽¹⁾	QA-20/21-14	TIPOLOGÍA ⁽²⁾	A2

⁽¹⁾ A rellenar por la dirección del dpto

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 Química Analítica, Facultad de Ciencias, Universidad de Granada		
DIRECCIÓN POSTAL	Avda Fuentenueva s/n		
LOCALIDAD	Granada	C.P.	18071

DATOS DEL TUTOR

TUTOR 1 (Tutor académico en caso de realizar el TFG en una empresa o institución)			
NOMBRE Y APELLIDOS	Capitán Vallvey, Luis Fermin		
DEPARTAMENTO	Departamento de Química Analítica		
CARGO ⁽³⁾	Catedrático		
TELÉFONO	958248436	E-MAIL	lcapitan@ugr.es

Rellenar en caso de haber un segundo tutor

TUTOR 2			
NOMBRE Y APELLIDOS	Pérez de Vargas Sansalvador, Isabel M		
DEPARTAMENTO	Departamento de Química Analítica		
CARGO ⁽³⁾	Profesora Contratada Doctora		
TELÉFONO	958240796	E-MAIL	isabelpdv@ugr.es
TUTOR DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN (Rellenar en caso de realizar el TFG en una empresa o institución)			
NOMBRE Y APELLIDOS			
EMPRESA			
TITULACIÓN			
TELÉFONO		E-MAIL	

⁽³⁾ Catedrático, Profesor Titular, Profesor Contratado Doctor,....

MEMORIA DE LA PROPUESTA DE TFG

<p>Introducción.</p> <p>La frescura de los alimentos puede relacionarse con la atmósfera del envase. Por lo tanto, si determinamos como varía la atmósfera interior de un alimento envasado podremos conocer su grado de frescura.</p>
<p>Objetivos.</p> <p>Desarrollar un sensor colorimétrico para determinación de amoníaco en fase gas. Relacionar la cantidad de amoníaco con la frescura del alimento.</p>
<p>Resumen de los trabajos a realizar por el estudiante/Plan de trabajo.</p> <p>Preparación y optimización de un sensor colorimétrico para la medida de amoníaco, para ello deberá en primer lugar realizar una búsqueda bibliográfica y una vez revisado el estado del arte proceder al trabajo en el laboratorio. Deberá elegir el mecanismo a que responda el sensor, seleccionando potenciales reactivos y considerando no solo sus características analíticas sino otros aspectos de gran interés en sensores de frescura de alimentos como toxicidad tanto de los reactivos colorimétricos, componentes auxiliares y polímeros de membrana.</p>

Una vez cumplimentado deberá ser enviado junto con el resto de propuestas del departamento en formato pdf al correo: gradoquimica@uqr.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.

En ambas modalidades el TFG no podrá tener carácter exclusivamente bibliográfico, pero si podrá ser teórico, experimental, o combinación de éstos.