



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	Determinación de parámetros de calidad de aceites de oliva: control de la conformidad del etiquetado		
CÓDIGO TFG ⁽¹⁾	QA-23-24-06	TIPOLOGÍA ⁽²⁾	A2

⁽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 QUÍMICA ANALÍTICA, UNIVERSIDAD DE GRANADA		
DIRECCIÓN POSTAL ⁽³⁾			
LOCALIDAD ⁽³⁾		C.P. ⁽³⁾	

⁽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	Ana María Jiménez Carvelo		
DEPARTAMENTO	QUÍMICA ANALÍTICA		
CARGO ⁽⁴⁾	INVESTIGADORA POSDOCTORAL – RAMON Y CAJAL		
TELÉFONO	958240797	E-MAIL	amariajc@ugr.es

Rellenar en caso de haber un segundo tutor

TUTOR 2			
NOMBRE Y APELLIDOS	Alejandra Arroyo Cerezo		
DEPARTAMENTO	QUÍMICA ANALÍTICA		
CARGO ⁽⁴⁾	INVESTIGADORA PREDOCTORAL – FPU		
TELÉFONO	958240797	E-MAIL	arroyoc@ugr.es
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.

El aceite de oliva es un producto de gran importancia en nuestro país, siendo uno de los sectores agroalimentarios más relevante a nivel económico. La calidad de este alimento en todas sus categorías comerciales está estrictamente regulada. Para establecer la categoría comercial de este producto (virgen extra, virgen u oliva) es necesario caracterizarlo mediante la determinación de una serie de parámetros físico-químicos, así como llevar a cabo un análisis organoléptico. Dos de las características de calidad que definen la categoría comercial del aceite de oliva son la acidez (ácidos grasos libres) y el índice de peróxidos.

Para realizar este trabajo se seleccionarán aceites de oliva de diferentes categorías comerciales (virgen extra, virgen y oliva) y se determinará la acidez y el índice de peróxidos. Con los resultados obtenidos, y de acuerdo con la legislación vigente, se comprobará la conformidad del etiquetado de los aceites.

Objetivos.

- Conocer la legislación que regula las normas de calidad de los aceites de oliva
- Determinar la acidez y el índice de peróxidos de diferentes aceites de oliva mediante los métodos analíticos de control oficiales
- Realizar un control de la conformidad de los aceites analizados y dictaminar si cumplen la legislación en cuanto a los dos parámetros de calidad determinados

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

- Búsqueda de la legislación vigente aplicable a aceites de oliva y los métodos analíticos oficiales vigentes para determinar acidez e índice de peróxidos
- Determinación del grado de acidez y el índice de peróxidos de los aceites de acuerdo al método analítico oficial
- Obtención de conclusiones sobre la conformidad del etiquetado de cada muestra según los resultados obtenidos

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**)