UNIVERSIDAD DE GRANADA

FACULTAD DE CIENCIAS

Propuesta TFG. Curso 2025/2026

GRADO: Grado en Química

CÓDIGO DEL TFG: 291-055-2025/2026

1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: ¿Supone un beneficio potencial para la salud del consumidor el consumo de bebidas naturales?

Descripción general (resumen y metodología):

En la sociedad actual se está experimentando un crecimiento exponencial de patologías asociadas a una dieta hipercalórica, no equilibrada ni saludable, como la obesidad o diabetes tipo II, cada vez más frecuentes entre la población, especialmente la infantil. Esto se ha traducido en una preocupación creciente del consumidor por una alimentación más saludable, lo que ha impulsado a las empresas alimentarias al desarrollo de un amplio abanico de alimentos y bebidas adjetivados de alegaciones nutricionales y de propiedades beneficiosas. En este sentido, el consumo de bebidas con ingredientes naturales ha experimentado un auge entre la población, incluida la infantil, ya que en su composición pueden encontrarse compuestos bioactivos con potencial acción beneficiosa frente a la prevención y desarrollo de estas patologías. Sin embargo, el contenido en dichos compuestos de interés que podrían generar un potencial efecto beneficioso sobre la salud del consumidor es en ocasiones desconocido, ya que no se encuentra presente en el etiquetado nutricional. Es por tanto de interés determinar el contenido total de dichos compuestos que se encuentran en esas bebidas y determinar si puede asociarse a un potencial efecto beneficioso para el consumidor.

Tipología: Trabajos experimentales, de toma de datos de campo o de laboratorio.

Objetivos planteados:

El objetivo principal del presente TFG será determinar si el consumo de bebidas de origen natural supone un beneficio para la salud del consumidor debido al contenido en determinados analitos de interés mediante técnicas analíticas instrumentales adecuadas.
Para lograr este objetivo específico, el alumno/a, bajo la supervisión de las tutoras, deberá realizar una búsqueda bibliográfica sobre los potenciales analitos de interés presentes en esas bebidas, desarrollar un plan de muestreo, incluyendo el tratamiento de muestra, así como seleccionar la técnica y el método analítico más adecuados para la determinación de dicho/s analito/s en la matriz de interés. Tras esta etapa experimental, se realizará un tratamiento de datos que permitirá determinar si existen diferencias significativas entre las muestras analizadas, y si estas bebidas suponen un beneficio extra más allá de su valor nutricional para la salud del consumidor.

Bibliografía básica:

Legislación relacionada con etiquetado nutricional.

Bibliografía de Química Analítica Instrumental.

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Sería recomendable haber cursado y superado las asignaturas troncales de Química Analítica de los primeros cursos, así como haber cursado o estar cursando asignaturas

optativas de dicha rama de la Química.

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: MARÍA ISABEL BORRAS LINARES

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: iborras@ugr.es

3. COTUTOR/A DE LA UGR (en su caso):

Nombre y apellidos: ROSA MARÍA QUIRANTES PINE

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: rquirantes@ugr.es

4. COTUTOR/A EXTERNO/A (en su caso):

Nombre y apellidos:

Correo electrónico:

Nombre de la empresa o institución:

Dirección postal:

Puesto del tutor en la empresa o institución:

Centro de convenio Externo:

5. DATOS DEL ESTUDIANTE:

Nombre y apellidos:

Correo electrónico: