UNIVERSIDAD DE GRANADA

FACULTAD DE CIENCIAS

Propuesta TFG. Curso 2025/2026

GRADO: Grado en Química

CÓDIGO DEL TFG: 291-010-2025/2026

1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: Caracterización Reológica, Textural y Sensorial de Alimentos Mediante Métodos In Vitro

Descripción general (resumen y metodología):

El presente trabajo tiene como finalidad realizar una caracterización integral de alimentos desde el punto de vista reológico, textural y sensorial, utilizando modelos in vitro como herramienta central de análisis. El estudio se enfoca en comprender cómo las propiedades físicas y estructurales de los alimentos (como viscosidad, elasticidad, cohesividad y textura) influyen en su percepción sensorial para el consumir final.

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

Objetivos planteados:

Objetivos principales:

- Evaluar las propiedades reológicas de los alimentos para conocer su comportamiento bajo condiciones de deformación y flujo.
- Analizar la textura de los alimentos utilizando métodos instrumentales, identificando parámetros como dureza, elasticidad y adhesividad.
- Explorar la respuesta sensorial potencial para los alimentos modelo, y establecer correlaciones con los datos disponibles.

Bibliografía básica:

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: ALEJANDRO ÁVILA SIERRA

Ámbito de conocimiento/Departamento: INGENIERÍA QUÍMICA

Correo electrónico: a.avilasierra@ugr.es

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

Nombre y apellidos: GERMÁN LUZÓN GONZÁLEZ

Ámbito de conocimiento/Departamento: INGENIERÍA QUÍMICA

Correo electrónico: german@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: