



1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: ¿LAS SOPAS, CALDOS Y CREMAS COMERCIALIZADAS EN ESPAÑA CUMPLEN LA LEGISLACIÓN?

Descripción general (resumen y metodología):

Las sopas, caldos y cremas comercializadas en España, presentan una composición variada, pero todas tienen en común un contenido importante de cloruro sódico, y por este motivo el contenido máximo de este compuesto está recogido en la legislación española. El cloruro sódico es empleado desde hace miles de años para saborizar y conservar los alimentos, y su uso se ha diversificado porque ahora no solo se encuentra en las mesas de los hogares, sino también en los hospitales, donde se utilizan soluciones de cloruro de sodio para suministrar hidratación. El consumo por vía oral del cloruro de sodio se ha extendido por todo el mundo. Sin embargo, es preciso consumirlo con moderación. Entre sus ventajas y desventajas podemos destacar:

Ventajas.- regula la presión arterial, contribuye al proceso de digestión, aporta energía al organismo, ayuda al correcto funcionamiento de los músculos y es un buen conservante de alimentos.

Desventajas.- si se consume en exceso provoca retención de líquidos y causar hipertensión arterial.

El presente TFG aborda la determinación de cloruro sódico en sopas, caldos y cremas, para comprobar si los productores de estos preparados, cumplen con la legislación vigente.

La metodología se desarrollara siguiente los siguientes pasos:

Buscar documentación y normas relacionadas con el contenido en cloruro sódico en sopas, caldos y cremas.

Muestrear y adquirir diferentes alimentos.

Seleccionar el método de análisis para determinar cloruro sódico.

Determinar el contenido de cloruro sódico mediante el método de análisis en las muestras seleccionadas.

Determinar si los alimentos analizados cumplen la legislación vigente

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

Objetivos planteados:

- Seleccionar y comprar diferentes tipos sopas, caldos y cremas objeto de estudio.
- Determinar el contenido de cloruro sódico en los productos seleccionados.
- Comprobar si el contenido en cloruro sódico en dichos alimentos cumple la legislación vigente.

Bibliografía básica:

CODEX ALIMENTARIUS

Legislación europea y española sobre calidad de los alimentos estudiados

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Se recomienda que los alumnos que opten a la realización de este TFG hayan cursado y aprobado las asignaturas obligatorias de Química Analítica existentes hasta el tercer curso del grado. Así mismo también se recomiendan que estén matriculados en la asignatura optativa de cuarto curso: LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: ANTONIO GONZÁLEZ CASADO

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: agcasado@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: