UNIVERSIDAD DE GRANADA

FACULTAD DE CIENCIAS

Propuesta TFG. Curso 2024/2025

GRADO: Grado en Química

CÓDIGO DEL TFG: 291-124-2024/2025

1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: ¿LAS DIFERENTES SALES DE MESA DESTINADAS AL CONSUMO HUMANO CUMPLEN LA LEGISLACIÓN?

Descripción general (resumen y metodología):

El cloruro de sodio, más conocido como sal común, ha tenido un valor importante a lo largo de la historia. Durante el imperio romano llegó incluso a usarse como moneda y actualmente destaca su presencia en la gastronomía a nivel mundial. El cloruro de sodio, con fórmula NaCl, es un compuesto iónico. El cloruro de sodio no tiene olor, pero sí sabor. Uno de los usos más conocidos del cloruro de sodio es sazonar y conservar los alimentos. Para ello se encuentran en el mercado diferentes tipos de sales para que el consumidor seleccione la que se adecue a sus preferencias culinarias y nutricionales. El presente TFG aborda la evaluación de los diferentes tipos de sales, en cuanto a la legislación que le es de aplicación.

Pasos a seguir para el desarrollo del presente TFG:

Buscar documentación y normas relacionadas con los diferentes tipos de sales existentes en el mercado.

Muestrear y adquirir diferentes sales.

Seleccionar los métodos de análisis.

Determinar los parámetros mediante los correspondientes métodos de análisis en las muestras seleccionadas.

Determinar si las sales analizadas cumplen con la legislación vigente.

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

Objetivos planteados:

- Seleccionar y comprar diferentes tipos de sales a evaluar.
- Identificar los parámetros analíticos recogidos en legislación para comprobar la calidad de las diferentes sales.
- Seleccionar los métodos analíticos para determinar los parámetros seleccionados.
- Analizar las diferentes sales seleccionadas.
- Comprobar si las sales analizadas cumplen la legislación vigente.

Bibliografía básica:

CODEX ALIMENTARIUS

Legislación y normas relacionadas con las sales de consumo humano.

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: ALEJANDRA ARROYO CEREZO

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: arroyoc@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:

5. DATOS DEL ESTUDIANTE:

Nombre y apellidos:

Correo electrónico: