



1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: ¿LOS SOBRES MONODOSIS DE SALSA CONSUMIDOS EN LAS HAMBURGUESERÍAS, CUMPLEN LA LEGISLACIÓN ESPAÑOLA?

Descripción general (resumen y metodología):

El Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa, establece el marco legal que obliga a los productores de salsas de mesa a comprobar rigurosamente la calidad de éstas. Esta normativa dictamina los requisitos de composición, factores de calidad y las condiciones microbiológicas estrictas que estos productos deben cumplir antes de llegar al consumidor. Esto también afecta a los sobres monodosis de salsa consumidos en las hamburgueserías. El objeto del presente TFG es comprobar que las monodosis ofrecidas en dichos establecimientos cumplen la legislación.

La metodología se desarrollara siguiente los siguientes pasos:

Buscar documentación y normas relacionadas con la calidad de las salsas comerciales.

Muestrear y adquirir diferentes salsas monodosis en diferentes establecimientos comerciales.

Seleccionar los parametros recogidos en legislación y sus limites maximos permitidos.

Buscarlos métodos analíticos adecuados para cada parámetro seleccionado.

Analizar las muestras seleccionadas con los metodos seleccionados

Determinar si las salsas monodosis analizadas cumplen la legislación vigente

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

Objetivos planteados:

- Seleccionar y adquirir diferentes tipos y marcas de salsas suministradas en sobres monodosis.
- Determinar el contenido de los parámetros analíticos seleccionados en los sobres monodosis
- Comprobar si el contenido en los parámetros analíticos seleccionados cumplen 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. Asi mismo tambieén se recomiendan que estén matriculados en la asignatura optativa de cuarto curso: LABORATORIO DE QUIÍMICA 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: ANA MARÍA JIMÉNEZ CARVELO

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: amariajc@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: