UNIVERSIDAD DE GRANADA

FACULTAD DE CIENCIAS

Propuesta TFG. Curso 2026/2027

GRADO: Grado en Bioquímica

CÓDIGO DEL TFG: 261-074-2026/2027

1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: DLUO: Proyecto de mejora de la vida útil de productos del Grupo Lactalis mediante el estudio de modificaciones en ingredientes y procesos de fabricación.

Descripción general (resumen y metodología):

El Trabajo Fin de Grado se desarrollará en el Departamento de Investigación y Desarrollo (I+D) de Lactalis Puleva, dentro del entorno de la planta piloto. Durante su realización, el estudiante adquirirá conocimientos sobre el funcionamiento de este departamento y sobre los procesos implicados en el desarrollo.

Entre las actividades a desarrollar se incluyen la participación en la planificación, ejecución y seguimiento de pruebas piloto, así como el apoyo en la gestión de materiales, control de stock y organización del almacén de ingredientes. Además, el estudiante colaborará en la realización de seguimientos sensoriales y fisicoquímicos de productos lácteos y bebidas vegetales, familiarizándose con las metodologías y herramientas empleadas para la evaluación de la calidad y estabilidad de los productos.

Asimismo, se profundizará en el conocimiento de los ingredientes utilizados en las formulaciones estudiadas, analizando su función tecnológica y su influencia sobre las características finales del producto y su vida útil. Todo ello permitirá al estudiante comprender la relación existente entre la composición del producto, los procesos de fabricación y la determinación de la fecha de duración mínima (DLUO).

El trabajo se desarrollará en colaboración con un equipo multidisciplinar de profesionales, proporcionando una experiencia formativa práctica y aplicada en un entorno industrial de investigación e innovación.

Con estos conocimientos, trabajará en la mejora de productos de la empresa, en concreto productos infantiles y bebidas vegetales como la horchata.

Tipología: Trabajos derivados de la experiencia desarrollada en prácticas externas, siempreque no coincida con el material presentado para evaluar estas prácticas, en elcaso de que éstas constituyan una asignatura del plan de estudios.

Objetivos planteados:

➔ Adquirir conocimientos sobre los ingredientes utilizados en las formulaciones y su función tecnológica.

➔ Analizar la influencia de modificaciones en ingredientes y procesos de fabricación sobre las características y estabilidad de los productos.

➔ Comprender los criterios empleados para la determinación y optimización de la DLUO en productos alimentarios.

➔ Desarrollar competencias prácticas de trabajo en un entorno industrial de investigación y desarrollo

Bibliografía básica:

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: MARÍA PAZ CARRASCO JIMÉNEZ

Ámbito de conocimiento/Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR I

Correo electrónico: mpazcj@ugr.es

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

Nombre y apellidos:

Ámbito de conocimiento/Departamento:

Correo electrónico:

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

Nombre y apellidos: LUC OLIVIER MAXIME SOURDRIL

Correo electrónico: Luc.SOURDRIL@es.lactalis.com

Nombre de la empresa o institución: Lactalis PULEVA, S.L.

Dirección postal: Camino de Purchil, 66 (GRANADA, Granada) (18014)

Puesto del tutor en la empresa o institución: TECNÓLOGO I + D

Centro de convenio Externo: Lactalis Puleva, S.L. (Centro de Granada), Departamento de I+D

5. DATOS DEL ESTUDIANTE:

Nombre y apellidos: DAVID VILLEN RAMIRO

Correo electrónico: davidvillen@correo.ugr.es