

Facultad de Ciencias Experimentales

**ÁREA NUTRICIÓN Y
BROMATOLOGÍA**



**Proyectos Fin de Grado
Curso 2012-2013**

Área Nutrición y Bromatología

Proyectos Fin de Grado



♣ **Aislamiento y caracterización de levaduras de velo de flor de vinos finos de Jerez.**

Profesora responsable: Eva Valero Blanco

Estudio de las poblaciones de levaduras que componen los velos de crianza biológica de los vinos finos y su relación con la calidad de los mismos, en la zona sur de España (Jerez, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda).

- Aislar levaduras de flor en vinos con características específicas de seis bodegas seleccionadas y en dos épocas del año, primavera y otoño.
- Realizar el análisis de las características organolépticas de los vinos de las botas muestreadas.

evalero@upo.es

Área Nutrición y Bromatología

Proyectos Fin de Grado



♣ **Medidas del grado de oxidación en modelos de animales con Síndrome metabólico.**

Profesora responsable: Genoveva Berná Amorós

Caracterización de un sistema modelo de ratón con Síndrome metabólico

- Medidas de parámetros del estrés oxidativo
- Medidas de marcadores de inflamación
- Medidas del perfil lipídico

gberamo@upo.es

Área Nutrición y Bromatología

Proyectos Fin de Grado



♣ Estudio del papel anti-inflamatorio de un compuesto preparado a partir de fresas.

Profesora responsable: Franz Martín Bermudo

El consumo regular de flavonoides se ha asociado a una disminución de las enfermedades cardiovasculares, mejora del perfil lipídico, actividad antiinflamatoria, control de la glucemia y regulación del síndrome metabólico. Las fresas son ricas en flavonoides

- Medidas de marcadores inflamatorios tras una intervención nutricional

fmarber@upo.es

Área Nutrición y Bromatología



♣ Propuestas de valoración de complementos alimenticios.

Profesor responsable: Franz Martín Bermudo.

No existe ninguna regulación sobre el etiquetado y alegaciones nutricionales de los complementos alimenticios

Propuesta para ordenar y regular el mercado de los complementos alimenticios

- Realización de informes donde se establezcan, recomendaciones diarias, dosis máxima sin efectos tóxicos (NOAEL), dosis mínima con efectos conocidos. Alegaciones nutricionales y/o de salud.

fmarber@upo.es

Área Nutrición y Bromatología



♣ Intervención nutricional en geriátricos para corregir la desnutrición.

Profesora responsable: Soledad Fernández Pachón.

➤ Imprescindible contacto con geriátrico (San Juan de Dios)

Existe una gran prevalencia de desnutrición en personas mayores. Muchos factores pueden influir en este estado: cambios metabólicos, alteraciones en el proceso de digestión-absorción, interacciones con medicamentos, falta de habilidad en la compra y preparación de alimentos, depresión, tristeza, falta de recursos económicos, etc.

- Estudiar el estado nutricional y la dieta de los sujetos,
- Planificación distintas estrategias dietéticas (selección de alimentos, combinación de alimentos, cambios de textura, cambios de presentación, técnicas culinarias, reparto de tomas, etc.) para corregir/prevenir el estado de desnutrición de la muestra.

Área Nutrición y Bromatología



♣ Evaluación nutricional en ancianos institucionalizados en Sevilla: parámetros antropométricos de referencia.

Profesor responsable: Ángeles Ortega

Objetivo: Obtención de valores antropométricos de referencia de una población anciana residente en un geriátrico.

El alumno participará en:

- Establecimiento del contacto con el geriátrico objeto de estudio.
- Tramitación del estudio y obtención de consentimiento informado.
- Valoración de los parámetros antropométricos.

maortega@upo.es

Área Nutrición y Bromatología



♣ **El adulto mayor y las interacciones medicamento-alimento: estudio de las repercusiones sobre su estado nutricional**

Profesor responsable: Ángeles Ortega

Objetivo: Valoración del grado de conocimiento que poseen las personas mayores de manifestar interacciones medicamento-alimento con los medicamentos consumidos.

El alumno participará en:

- Diseño de encuestas y cuestionarios de consumo de medicamentos y conocimiento sobre interacciones medicamento-alimento.
- Entrevistas a la población objeto de estudio.
- Valoración de la existencia de alguna de estas interacciones en la población encuestada.

maorto@upo.es

Área Nutrición y Bromatología



♣ Simulación virtual en la educación nutricional. El modelo de la enfermedad celiaca.

Profesor responsable: Alfonso Rodríguez Herrera

Este proyecto tiene como objetivo el diseño, desarrollo y validación de una aplicación para la simulación virtual de los problemas cotidianos derivados de la convivencia con enfermos celíacos dentro del marco familiar, utilizando la información proporcionada por especialistas médicos y basándose en técnicas de Realidad Virtual.

El estudiante desarrollara las tareas:

- Definición de eventos de compras y preparación de platos
- Definición de recetas con jerarquía de aciertos y errores de ejecución.
- Redacción de un proyecto final destinado a la financiación de un prototipo.
- al desarrollo de las recetas a preparar en el simulador.

arherrera@upo.es

Área Nutrición y Bromatología



♣ Tratamiento dietético-nutricional de la anorexia nerviosa: proceso de progresiva autonomía en el diseño de la dieta adecuada.

Profesor responsable: Ignacio Jáuregui Lobera.

Analizar la dieta elegida por pacientes con anorexia nerviosa y un grupo control, valorando diversos aspectos nutricionales

- Revisiones bibliográficas
- Análisis del contenido nutricional, la frecuencia de consumo de alimentos y la influencia del tiempo de enfermedad y tratamiento con respecto a la dieta elegida.

igjl@upo.es

Área Nutrición y Bromatología



♣ Percepción del propio peso en adolescentes.

Profesor responsable: Ignacio Jáuregui Lobera.

Explorar la percepción equivocada del propio peso, como factor de riesgo de alteraciones en la conducta alimentaria

- Revisión bibliográfica
- Toma de medidas antropométricas (IMC)
- Mediciones de la percepción del propio peso, grado de autoestima, valoración de la imagen corporal...



- Prevalencia entre adolescentes de “mala percepción” del peso.
- Correlación entre la “mala percepción” del peso y vulnerabilidad a la aparición de alteraciones de la conducta alimentaria.

igjl@upo.es

Área Nutrición y Bromatología



♣ Intervención Nutricional en la Restauración Colectiva de un Centro Penitenciario.

Profesor responsable: M^a Jesús Oliveras Lopéz.

➤ Imprescindible contacto con Centro Penitenciario

Partiendo de un menú que no cumple las recomendaciones nutricionales adecuadas según las Guías Dietéticas Españolas (dieta estándar), se pretende realizar una intervención nutricional y modificar el menú (dieta intervención) para una población seleccionada en un centro penitenciario

- Medida de datos antropométricos, parámetros bioquímicos (glucosa basal, perfil lipídico, hemoglobina glicosilada) y presión arterial diastólica y sistólica del grupo de estudio antes (t=0) y después de la intervención nutricional (t=3 meses).
- Se modificará la dieta y se diseñará un nuevo menú siguiendo las indicaciones de la Guías Dietéticas Españolas, especialmente en cuanto a perfil calórico, cantidad y calidad del perfil lipídico y las ingestas diarias recomendadas