

GRADO NHD

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
ANATOMÍA Y EMBRIOLOGÍA HUMANA	10	M ^a ELENA PORRAS GARCÍA (meporgar@upo.es)	Nutrición Hospitalaria Desnutrición y neurogénesis postnatal en el ser humano Estudio comportamental en ratones Nutrición y Aprendizaje

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Antropología Social	10	Antonio Luis Díaz Aguilar	La alimentación en comedores de instituciones: socialización del gusto y desórdenes alimentarios. (2 proyectos). Patrimonio alimentario de Andalucía: de la tradición al turismo. (2 proyectos) Nuevas formas de producción, distribución y consumo: huertos urbanos, cooperativas de consumo...(2 proyectos) Migraciones, religión y alimentación.(2 proyectos) Alimentación y medio ambiente. Ecogastronomía y soberanía alimentaria.(2 proyectos)

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Biología Celular	8	Manuel Ballesteros Simarro mbalsim@upo.es CABD, Laboratorio 130	<u>PROYECTO 1 – Desarrollo de protocolos para estudio de daño oxidativo de la fracción proteica en la levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i></u>
		Agustín Hernández ahernandez@upo.es IBVF – Isla de la Cartuja	<u>PROYECTO 2 – Caracterización de la expresión génica de pirofosfatasas solubles en condiciones de estrés</u> Las pirofosfatasas son enzimas vitales para la viabilidad celular. Su implicación en la respuesta a estrés es un campo aún no explorado pero que cuenta con datos preliminares que sugieren su participación activa. El objetivo del proyecto es la evaluación de la posible alteración de la expresión génica de la pirofosfatasa soluble Ipp1p de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (levadura de cerveza) en condiciones de estrés abiótico. Este proyecto requiere la utilización de herramientas de biología molecular y celular que incluyen cultivo de levadura en diferentes condiciones, preparación de ADN, clonado de genes, transformación de levadura y determinación de actividad génica por luminiscencia. El trabajo se realizará en el laboratorio de investigación del Dr. Aurelio Serrano en el Instituto de Bioquímica Vegetal y Fotosíntesis (IBVF, Isla de la Cartuja).
		Emilio Siendones Castillo esiecas@upo.es CABD, Laboratorio 130	<u>PROYECTO 3 – Estudio y evaluación de una alimentación suplementada con Coenzima Q</u>
		Daniel José Moreno Fernández-Ayala dmorfer@upo.es CABD, Laboratorio 130	<u>PROYECTO 4 – Estudio de las modificaciones epigenéticas responsables de la adaptación genética y fenotípica en el síndrome de la deficiencia de CoQ</u> El síndrome MIM-607426 de deficiencia en coenzima Q10 (CoQ10) incluye un grupo heterogéneo de enfermedades mitocondriales caracterizadas además por un presentar alteraciones del transporte electrónico y un deterioro del metabolismo de los nucleótidos, causando defectos neuromusculares y en riñón. El/la solicitante estudiaría el efecto de la suplementación con CoQ10 en las modificaciones epigenéticas responsables del patrón común de expresión génica en estos modelos, los cuales justificarían la reprogramación del metabolismo mitocondrial al expresarse los genes propios del embrión tras la pérdida del efecto materno que, en condiciones patológicas, darán lugar al comienzo de la enfermedad. Este estudio permitirá conocer la transición mitocondrial al estado patológico y podrían establecerse mecanismos para tratar esta enfermedad en humanos mediante la suplementación con CoQ10 durante el desarrollo postnatal.
		Juan Carlos Rodríguez Aguilera jcrodagu@upo.es	<u>PROYECTO 5 – Estabilidad de vitaminas liposolubles en leche y productos lácteos del mercado (comparación con el contenido en leche fresca)</u> <u>PROYECTO 6 – Estabilidad de vitaminas liposolubles en aceites de fritura del mercado (comparación con el contenido en aceite de oliva virgen extra)</u> <u>PROYECTO 7 – Estabilidad de vitaminas hidrosolubles en zumos y néctares del mercado (comparación con el contenido en fruta fresca)</u>
		Carlos Santos Ocaña CABD, LAB 130 csanoca@upo.es	<u>PROYECTO 8 – Análisis y separación mediante HPLC de los componentes lipídicos del gel de la hoja de Aloe vera. Efectos sobre la longevidad celular.</u> En el proyecto se obtendrán extractos puros de hojas de A. vera que se utilizarán para determinar los efectos antioxidantes y antienviejimiento de los compuestos producidos por esta planta en células de levadura. Se determinará la resistencia a oxidantes lipídicos y solubles, la longevidad cronológica y el fitness competitivo mediante el uso de DNA barcodes.

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Bioquímica	1 1 1 1	Gladys Cahuana Macedo Gladys Cahuana Macedo Gladys Cahuana Macedo Yolanda Aguilera García	Papel de la Taurina y Thiotaurina en la Diabetes. Aminoácidos como Farmaconutrientes Suplementación con n-3 PUFAS "El escualeno del aceite de oliva: efectos sobre el desarrollo"

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Estadística e Investigación Operativa	10	<p>Nieves Aquino Linares naulli@upo.es</p> <p>Rosario Rodríguez Griñolo mrrodgri@upo.es</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio Estadístico Nutricional en Poblaciones Hospitalarias • Estudio Estadístico Nutricional en Centros Penitenciarios • Estudio Estadístico Nutricional en Deportistas de Alto Rendimiento • Estudio Estadístico Nutricional en Poblaciones/Centros de Personas Mayores • Estudio Estadístico sobre Difusión y Localización de Productos Transgénicos y/o Productos Ecológicos • Estudio Estadístico Nutricional en Personal con Necesidades Alimenticias Especiales (celíacos, diabéticos, etc) • Estudio Estadístico de demanda de productos de consumo en la cesta de la compra y su influencia en el Índice de Precios de Consumo

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
FISIOLOGÍA	8	<p>Profa. Agnès Gruart (responsable de Área)</p>	<p>Estudios en personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (1) Efectos de los niveles de colesterol sobre la integridad de la sustancia blanca cerebral en personas mayores (Prof. José Luis Cantero Lorente). - (2) Efectos de la ritmicidad circadiana en la dieta (Profa. Agnès Gruart) - (1) -Estudio de dietas diseñadas para una de las etapas de la mujer: adolescencia, embarazo, menstruación, menopausia, etc. (Profa. Agnès Gruart) <p>Estudios en modelos de animales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (1) Estudio de pautas de alimentación y obtención de medidas bioquímicas en ratones modelo de ansiedad con tendencia a la obesidad (Prof. Eduardo Domínguez del Toro). - (1) Estudio del efecto de la ingesta de <i>Lepidium meyenii</i> (maca) sobre las capacidades cognitivas de ratones sometidos a altitud (Prof. Juan Carlos López Ramos) - (1) Síndromes metabólicos y deficiencias cognitivas (Prof. Ángel Carrión Rodríguez) - (1) Síndromes metabólicos y neurodegeneración (Prof. Ángel Carrión Rodríguez)

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
DERECHO ADMINISTRATIVO	2	LUIS BLANCO ROMERO	Técnicas de Seguridad Alimentaria La Inspección Alimentaria La Aplicación de los sistemas de autocontrol en la industria alimentaria Legislación sobre alimentos y nutrición

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Filosofía del derecho	10	Ramón Soriano Díaz	Derecho al medio ambiente como derecho humano de tercera generación

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Genética	10	Manuel Muñoz	-Búsqueda e identificación de nutricoséuticos: El uso de alimentos o aditivos alimentarios con propiedades beneficiosas para la salud, es una demanda creciente por parte de usuarios y empresas alimentarias. En estos proyectos ensayaremos las posibles propiedades beneficiosas de extractos de alimentos en animales de laboratorio (nematodos) que presentan enfermedades como Alzheimer, Parkinson, Huntington o diabetes y estudiaremos la repercusión que tienen estos extractos sobre la enfermedad. -Identificación molecular de especies mediante técnicas de DNA en alimentos procesados: En este proyecto pretendemos obtener un protocolo para la identificación de las especies animales de consumo humano mediante técnicas de DNA y ponerlo en práctica en alimentos procesados del mercado, de forma que se pueda identificar posibles irregularidades en el etiquetado de este tipo de alimento. En resumen, el proyecto pretende responder a preguntas como: ¿Tiene una hamburguesa etiquetada como de origen vacuno solo carne de vacuno? o ¿lleva un determinado queso puro de oveja solo leche de oveja?

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Ingeniería Química	4	Gassan Hodaifa Meri ghodaifa@upo.es	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprovechamiento biotecnológico de melazas de remolacha y de caña de azúcar en la producción de diferentes productos de interés (A título de ejemplo, producción de levadura de panificación, producción de etanol, producción de ácido cítrico,...). 2. Producción de vino.
		María Jesús de la Torre Molina, mjformol@upo.es/ Ana Moral Rama, amoram@upo.es	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseño y control de calidad en la industria alimentaria. Teórico, el alumno elige el tipo de industria y hace una descriptiva para después hablar de los puntos críticos en el control de calidad. 2. Buenas prácticas para la fabricación de papel en contacto con alimentos. Teórico, búsqueda bibliográfica para fabricar papel con las características adecuadas.

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Medicina Preventiva y Salud Pública	2	Olga Soto Peña	Prevención y promoción de la salud nutricional Epidemiología de la nutrición

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
MICROBIOLOGÍA	10	FERNANDO GOVANTES ROMERO	-BIOFILMS BACTERIANOS Y SUS APLICACIONES BIOTECNOLÓGICAS Y AMBIENTALES -BIODEGRADACIÓN Y BIORREMEDIACIÓN DE ZONAS CONTAMINADAS -CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LAS AGUAS -CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS -PRODUCTOS LÁCTEOS: FUENTES DE BACTERIAS VIVAS -TUTORIZACIÓN DE TRABAJOS REALIZADOS EN EL AREA DE MICROBIOLOGÍA, EN EMPRESAS E INSTITUCIONES AJENAS A LA UNIVERSIDAD (CENTRO DE INVESTIGACIÓN O ENTIDAD RECEPTORA DE ESTUDIANTE EN PRÁCTICA SEGÚN NORMATIVA UPO) O POR ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DE PROGRAMAS DE MOVILIDAD OFICIALES

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Nutrición y Bromatología	10	Ignacio Jauregui Lobera	Hábitos y creencias sobre alimentación en familiares de pacientes con trastornos de la conducta alimentaria (clínico)
		Ignacio Jauregui Lobera	Hábitos de alimentación en el ámbito escolar. Prevalencia de sobrepeso y obesidad (epidemiológico)
		Isabel Cerrillo Garcia	Evaluación dietético nutricional de los menús ofertados en los comedores escolares de la provincia de Sevilla.
		Alfonso Rodríguez Herrera	Adaptaciones dietéticas en el entorno del turismo de salud. http://www.medicaltourismassociation.com/en/index.html
		Ángeles Ortega de la Torre	El adulto mayor y las interacciones medicamento-alimento: automedicación y repercusiones sobre su estado nutricional.
		Griselda Herrero Martín	Diseño de un manual práctico para el enfermo de celiaquía con intolerancia a la lactosa.
		Gustavo Cordero Bueso	“Desarrollo de un protocolo de análisis sensorial para hortalizas/frutas y estudios de aceptación en grupos de población”. Desarrollo de la técnica, fichas de cata, estudios de mercado de aceptación/rechazo, escalas métricas y de calidad, tratamiento estadístico.
		María Jesús Oliveras López	Seguimiento e intervención nutricional de una población con sobrepeso en una oficina de farmacia.
		Franz Martín Bermudo	Diseño de una calculadora de carbohidratos en alimentos.

		Soledad Fernández Pachón	Intervención nutricional en geriátricos para corregir la desnutrición
--	--	--------------------------	---

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Comercialización e Investigación de Mercados	2	Jesús Cambra Fierro	(1) Lanzamiento y posicionamiento de nuevos productos
Organización de Empresas	1	Carmen Cabello Medina	El Proceso de Desarrollo de Nuevos Productos

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Psicología Básica	4	David Alarcón Rubio Josué García Amián	Psicología General: Psicopatología de la alimentación Mecanismos de aprendizaje relacionados con la adquisición de hábitos alimenticios Modelos cognitivos, emoción y motivación para la instrucción en hábitos alimenticios

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Química Física	3	Said Hamad Gomez <said@upo.es>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Espectrometría de masas por láser MALDI-TOF: Aplicaciones en proteómica (Identificación y secuenciación de proteínas). Bruno Martínez Haya 2) Calidad organoléptica de aceites de oliva virgen extra comerciales. Estudio sobre la percepción del consumidor. José María Pedrosa Poyato - Tania Isabel Lopes da Costa 3) Sistemas de direccionamiento activo de nutraceuticos basados en nanomateriales. Tutor: Paula Zaderenko