

ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

OFERTA DE PROYECTOS FIN DE GRADO

CURSO 2014-2015

HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN EN EL ÁMBITO ESCOLAR. PREVALENCIA DE SOBREPESO Y OBESIDAD

Profesor responsable: Ignacio Jáuregui Lobera.

Objetivo

Analizar la prevalencia de sobrepeso y obesidad en contexto escolar (ESO-Bachillerato) y su relación con hábitos de alimentación, ejercicio físico y distintas variables psicológicas.

Metodología

Determinación del Índice de Masa Corporal (IMC). Mediciones de la percepción del propio peso. Grado de autoestima (escala de Rosenberg). Exploración del estado de salud mental (Cuestionario de Goldberg). Nivel de actividad física. Evaluación de hábitos de alimentación (registros 24 horas).

Requisitos: Tener aprobada Patología Nutricional. Realización de Prácticas en Empresa en el Instituto de Ciencias de la Conducta.

HÁBITOS Y CREENCIAS SOBRE ALIMENTACIÓN EN FAMILIARES DE PACIENTES CON TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA (TCA)

Profesor responsable: Ignacio Jáuregui Lobera.

Objetivo

Analizar la dieta seguida por familiares de pacientes con TCA (adolescentes), valorando la influencia que puede tener en la adquisición por parte de los pacientes de unos adecuados hábitos alimentarios.

Metodología

Análisis de la dieta seguida por dichos familiares (RFCA, registros 24 horas) y su relación con la seguida por los pacientes a lo largo del proceso de tratamiento (registros 24 horas, análisis fotográfico).

Requisitos: Tener aprobada Patología Nutricional. Realización de Prácticas en Empresa en el Instituto de Ciencias de la Conducta.

ANÁLISIS DE LA FIABILIDAD Y VERACIDAD DE LAS PÁGINAS WEB DE NUTRICIÓN DEPORTIVA EN CASTELLANO

Profesor responsable: Franz Martín Bermudo.

Objetivo

Conocer cómo de eficaz y fiable es la información sobre alimentación en la práctica deportiva que circula por la web.

Metodología

Análisis de las páginas web tras establecer unos criterios de veracidad, actualización y fiabilidad.

DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE INSULINÉMICO DE ALIMENTOS "APTOS" PARA DIABÉTICOS

Profesor responsable: Franz Martín Bermudo.

Objetivo

Conocer las diferencias entre los valores del índice insulinémico y el índice glucémico de alimentos tolerados por diabéticos, y compararlo con el de sus homólogos para personas sin la enfermedad.

Metodología

Experimental: Se suministrarán los alimentos a las personas, se les extraerá sangre y se determinará los índices siguiendo los protocolos habituales.

MEDIDA DE ESTRES OXIDATIVO EN PERSONAS CON SÍNDROME METABÓLICO

Profesor responsable: Genoveva Berná Amorós.

Objetivo

Determinar el grado de oxidación en personas con sobrepeso u obesidad.

Metodología

Trabajo experimental.

ESTUDIO DE RIESGOS ALIMENTARIOS Y GESTIÓN DE INSTALACIONES EN UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Profesor responsable: M^a Jesús Oliveras López.

Objetivo

Establecer un control APPCC en un establecimiento alimentario.

Metodología

Análisis de los principales riesgos alimentarios. Estudio y mejora de los flujos y del diseño de las instalaciones. Formación de manipuladores en materia de higiene alimentaria.

Requisitos: Realizar Prácticas en Empresa en las empresas pendientes de convenios.

EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE UN COLECTIVO DE PROFESIONALES DE LA DANZA

Profesor responsable: Ángeles Ortega de la Torre y Eva Valero Blanco.

Objetivo

Analizar los hábitos de alimentación y el estado nutricional de una población de profesionales y bailarines de distintas especialidades de danza.

Metodología

Revisión bibliográfica del tema. Caracterización de la población objeto de estudio. Evaluación de la ingesta alimentaria mediante cuestionarios de frecuencia general de consumo de alimentos y de recuerdo de 24 horas. Evaluación de parámetros antropométricos. Recogida de datos. Análisis estadístico y elaboración de resultados.

Requisitos: Manejo de programas estadísticos, preferentemente SPSS.
Realización de Prácticas en Empresa en el Centro Andaluz de Danza.

PERCEPCIÓN SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN LOS ENTORNOS RURAL Y URBANO

Profesor responsable: Eva Valero Blanco y Ángeles Ortega de la Torre.

Objetivo

Analizar la percepción de distintos colectivos sobre lo que se entiende como comer sano, enfocándonos en el medio rural y urbano, así como los atributos que los distintos individuos relacionan con un alimento sano.

Metodología

Revisión bibliográfica del tema. Determinación de los colectivos donde se realice el estudio. Desarrollo de cuestionarios y recogida de datos. Análisis estadístico y elaboración de resultados. Cronograma a determinar con el/la alumno/a.

Requisitos: Manejo de programas estadísticos, preferentemente SPSS.

MEDIDA DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FRUTAS Y DERIVADOS

Profesor responsable: Isabel Cerrillo García.

Objetivo

Evaluar la actividad antioxidante de frutas y verduras.

Metodología

Trabajo experimental: Métodos de medida de actividad antioxidante (ORAC, FRAP, ABTS).

EFFECTO EN SALUD DE UNA BEBIDA ELABORADA POR FERMENTACIÓN DE ZUMO DE NARANJA.

Profesor responsable: Soledad Fernández Pachón.

Objetivo

Evaluar el potencial efecto saludable del consumo crónico de una nueva bebida elaborada por fermentación alcohólica de zumo de naranja en humanos.

Metodología

Revisión bibliográfica del tema. Trabajo experimental: Medida de marcadores antioxidantes y de peroxidación lipídica en muestras de plasma humano. Análisis estadístico e interpretación de resultados.

Requisitos: Destreza en el laboratorio. Manejo de programas estadísticos, preferentemente SPSS.