



Proyectos Fin de Grado.
Nutrición Humana y Dietética

Área de Estadística e I.O.

Oferta Proyectos Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética Curso 2014/2015



DEPARTAMENTO: Economía, Métodos Cuantitativos
e Historia Económica
ÁREA ACADÉMICA: Estadística e Investigación
Operativa



Proyectos Fin de Grado.
Nutrición Humana y Dietética

Área de Estadística e I.O.

OBJETIVOS PRINCIPALES

Que el alumno aprenda o perfeccione:

- *Búsqueda de información / trabajo de investigación*
- *Preparación y presencia de la memoria*
 - *Objetivos*
 - *Metodología y técnicas estadísticas empleadas*
 - *Análisis e interpretación de los resultados*
 - *Conclusiones*
 - *Bibliografía.*
- *Exposición del proyecto*



Área de Estadística e I.O.

ETAPAS / FASES DEL PROYECTO

1.- *Búsqueda de información/datos*

**Base de datos publicas en Internet,*

** Peticiones a diferentes organismos públicos/privados*

** trabajos de campo: diseño de cuestionarios y obtención de datos*



2.- *Análisis y tratamiento estadístico de la información (Excel, SPSS)*

3.- *Evaluación de resultados y conclusiones*





Proyectos Fin de Grado.
Nutrición Humana y Dietética

Área de Estadística e I.O.

Algunas de las líneas de investigación que se ofertan son:

*1. Estudio de las dietas sin control médico.
Consecuencias y riesgos*





Proyectos Fin de Grado.
Nutrición Humana y Dietética

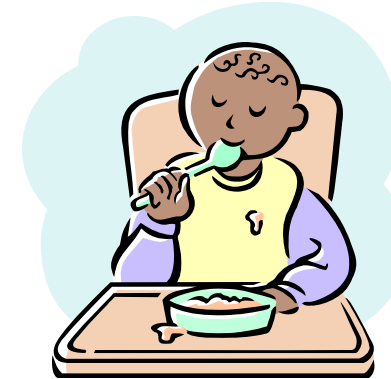
Área de Estadística e I.O.

2. Estudio Estadístico Nutricional en Poblaciones/Centros de Personas Mayores



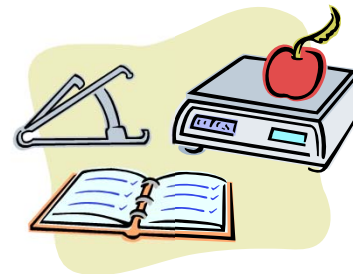


3. Estudio del uso abusivo del azúcar como ingrediente en productos de alimentación infantil.





4. Métodos estadísticos aplicados a un proyecto de nutrición de libre elección del alumno (previo visto bueno del profesorado)





Área de Estadística e I.O.

Proyectos que se están realizando en el curso 2013/2014

- *Incidencia de la diabetes y celiaquía en España .*
 - *Evolución de las enfermedades en el tiempo*
 - *Relación con algunos factores de riesgo .*
 - *Incorporación de productos para celíacos en supermercados españoles.*

...





Proyectos que se están realizando en el curso 2013/2014

Conocimiento de etiquetado en los productos de alimentación.

- *Conocimiento de la composición de alimentos que tomamos*
- *Visibilidad del contenido en materia grasa*
-

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALOR MEDIO POR 100 ml.	
VALOR ENERGÉTICO	44 kcal (185 kJ)
PROTEÍNAS	3'05 g
HIDRATOS DE CARBONO	4'45 g
GRASAS	1,55 g
CALCIO	123 mg (15% CDR)*
VITAMINA A	120 µg (15% CDR)*
VITAMINA D	0,75 µg (15% CDR)*
VITAMINA E	1,50 mg (15% CDR)*
*(CDR): Cantidad Diaria Recomendada	
.....	
UNA VEZ ABIERTO ESTE ENVASE DEBE	
CONSERVARSE EN EL FRIGORÍFICO	
.....	
E-15.93/L CEE	E-15.68/LE CEE

ANTE CUALQUIER DUDA O CONSULTA

Nieves Aquino Llinares
Edificio 3, 3ª planta, despacho 15
naqulli@upo.es
(pedir cita vía mail)

Rosario Rodríguez Griñolo
Edificio 3, 2ª planta, despacho 26
mrrodgri@upo.es
(pedir cita vía mail)