



Oferta Proyectos Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética Curso 2015/2016



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



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**

ETAPAS / FASES DEL PROYECTO

1.- *Búsqueda de información/datos*

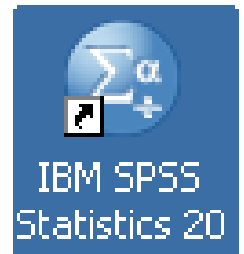
**Base de datos publicas en Internet,*

** 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*



Algunas de las líneas de investigación que se ofertan son:

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

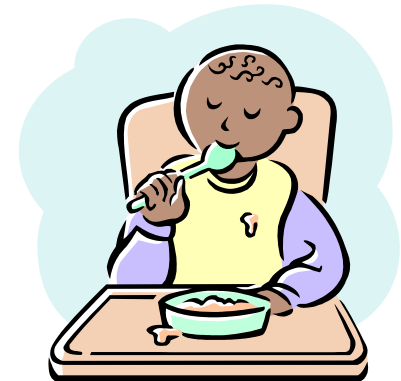




2. Estudio Estadístico Nutricional en Poblaciones/Centros de Personas Mayores

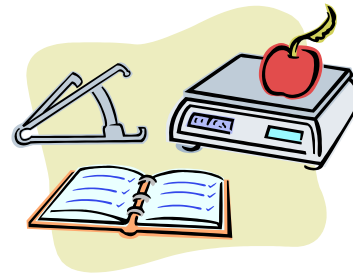


3. Estudio del uso abusivo del azúcar como ingrediente en productos de alimentación infantil.





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





Proyectos que se han realizado en el cursos anteriores

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



sin gluten



Proyectos que se han realizado en el cursos anteriores

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)