

# ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

## OFERTA DE PROYECTOS FIN DE GRADO

*CURSO 2015-2016*

## ALTERACIONES ÓSEAS EN LA ANOREXIA NERVIOSA

**Profesor responsable:** Ignacio Jáuregui Lobera.

### Objetivo

Analizar la presencia de osteopenia y osteoporosis en pacientes diagnosticados de anorexia nerviosa

### Metodología

Análisis de los cambios de densidad mineral ósea durante el tratamiento de pacientes con anorexia nerviosa mediante densitometría ósea

Requisitos: Tener aprobada Patología Nutricional. A ser posible, realización de Prácticas en Empresa en el Instituto de Ciencias de la Conducta

## ANEMIAS NUTRICIONALES EN LA ANOREXIA NERVIOSA

**Profesor responsable:** Ignacio Jáuregui Lobera.

### Objetivo

Analizar la presencia de anemias nutricionales (especialmente anemia ferropénica) en pacientes con anorexia nerviosa mediante el estudio hematológico habitual. Valoración de cambios durante el tratamiento.

### Metodología

Análisis de la dieta seguida por los pacientes y valoración de los cambios en el perfil de anemia. Estudio de la indicación de suplementación.

Requisitos: Tener aprobada Patología Nutricional. A ser posible, realización de Prácticas en Empresa en el Instituto de Ciencias de la Conducta.

# ESTUDIO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS DEL MERCADO ALIMENTARIO

**Profesores responsables:** Genoveva Berná Amorós y M<sup>a</sup> Jesús Oliveras López.

## Objetivo

Analizar el etiquetado nutricional de productos comercializados y comparar su composición nutricional, precio y mensajes nutricionales.

## Metodología

Análisis descriptivo y comparativo de la composición nutricional, precio e información al consumidor. Análisis estadístico de resultados.

Requisitos: Sería conveniente que el alumno sea capaz de trabajar con programas estadísticos, preferentemente SPSS.

## ANÁLISIS DEL CONTENIDO EN LACTOSA DE PRODUCTOS DEL MERCADO Y ESTUDIO DEL ETIQUETADO.

**Profesores responsables:** Genoveva Berná Amorós y M<sup>a</sup> Jesús Oliveras López.

### **Objetivo**

Analizar el contenido en lactosa de productos comercializados y estudiar si es acorde con su etiquetado nutricional.

### **Metodología**

Determinación del contenido en lactosa de alimentos. Estudio del etiquetado. Análisis estadístico de resultados.

Requisitos: Sería conveniente que el alumno sea capaz de trabajar con programas estadísticos, preferentemente SPSS.

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

**Profesor responsable:** M<sup>a</sup> 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: El lugar de realización se decidirá entre el tutor del proyecto y el alumno. Sería conveniente realizar el proyecto en el mismo lugar que las prácticas de empresa y que éstas se hicieran en un establecimiento de restauración colectiva, catering ó cocina hospitalaria.

## Eliminación de barreras gastronómicas en establecimientos de restauración colectiva.

<https://www.youtube.com/watch?v=Kh-LChrL8rA#t=34>

**Profesor responsable:** Alfonso Rodriguez Herrera

### Objetivo-

- Elaborar un procedimiento de eliminación de las dificultades de uso de los establecimientos de restauración colectiva para personas con alergia alimentaria, intolerancias alimenticias o determinadas patologías crónicas.
- Elaborar un proyecto empresarial viable de formación y acreditación de instalaciones en este área.

**Metodología;** Análisis de la normativa. Inspección de instalaciones en un entorno geográfico acotado. Redacción del manual operativo de procedimiento. Test de campo de la metodología propuesta.

Requisitos: Competencia en planificación y organización, trabajo en equipo, espíritu comercial, habilidades de comunicación interpersonal, competencia en lengua inglesa, interés por la alergia alimentaria y las personas con necesidades especiales.

## Desarrollo de aplicaciones móviles para entrenamientos nuevos afectados por patología derivada del consumo de alimentos (alergias/intolerancias).

**Profesor responsable:** Alfonso Rodriguez Herrera

**Objetivo-** Redacción del diagrama de eventos de un programa de entrenamiento para usuario final en plataforma android.

**Metodología;** Analisis de los puntos criticos de formacion para usuarios finales en alergia alimentaria. Cooperacion con un grupo de ingenieros, y medicos en la configuracion de la secuencia de entrenamiento. Prototipado basico. Test del prototipo con un grupo de usuarios tipo.

**Requisitos:** Competencia en planificacion y organizaci3n, trabajo en equipo, automotivacion, habilidades de comunicaci3n interpersonal, competencia en lengua inglesa, interes por la alergia alimentaria y las personas con necesidades especiales.





# ANÁLISIS DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE “MENÚS DEL DÍA” OFERTADOS EN RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA.

**Profesor responsable:** Soledad Fernández Pachón.

## **Objetivo**

Evaluar si se puede seguir una dieta equilibrada y saludable realizando la comida principal del día (almuerzo) con la oferta de “menús” de diversos restaurantes y analizar su adecuación en dietas hipocalóricas de reducción de grasa corporal.

## **Metodología**

Revisión bibliográfica del tema. Trabajo experimental: Recogida de menús en restaurantes diversos de Sevilla. Valoración nutricional de los menús usando programas informáticos. Análisis estadístico e interpretación de resultados.

Requisitos: Manejo de programas estadísticos.

# COMEDORES ESCOLARES. POLÍTICAS PÚBLICAS DE SALUD A NIVEL LOCAL

**Profesor responsable:** Eva Valero Blanco.

## Objetivo

La implantación de menús saludables en las escuelas con el fin de promocionar desde el marco educativo una alimentación saludable que contribuya a mejorar la esperanza y calidad de vida del escolar.

## Metodología

Definición del método de análisis y elaboración de un menú saludable en las escuelas. Elaboración e inclusión de un protocolo nutricional que defina las características de un menú escolar saludable. Elaboración de un sistema de seguimiento de los comedores escolares.

Requisitos: Manejo en el análisis de dietas y menús escolares.

## SEGUIMIENTO DEL ESTADO NUTRICIONAL DE PROFESIONALES DE LA DANZA TRAS UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL ORIENTADO

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

### **Objetivo**

Analizar la mejora en los hábitos de alimentación y el estado nutricional de una población de bailarines de danza a los que se les ha ofrecido una intervención de educación nutricional orientada a mejorar aspectos concretos de su patrón alimentario.

### **Metodología**

Revisión bibliográfica del tema. 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. Se recomienda combinar las Prácticas en Empresa en el Centro Andaluz de Danza