



OFERTA PROYECTOS FIN DE GRADO NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA CURSO 2017/2018



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*

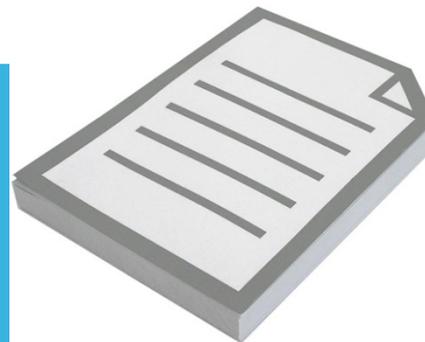
**Base de datos publicas en Internet,*

** 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.

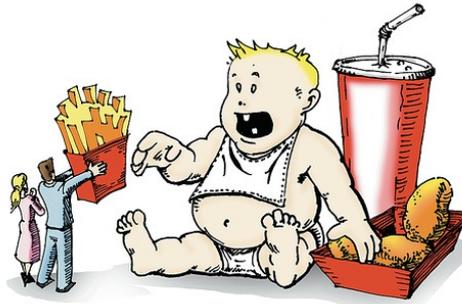


✓ ¿Nos fijamos en la composición de los alimentos que le damos a los niños?

✓ Análisis del etiquetado de los productos infantiles

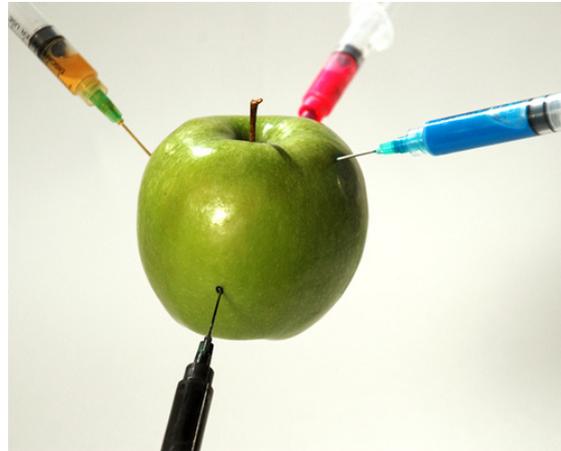
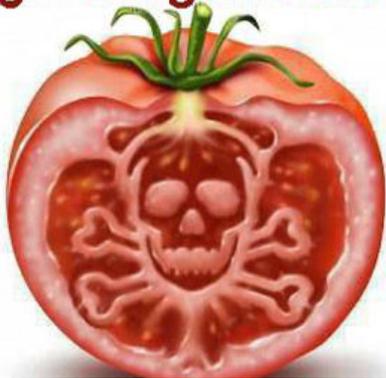
✓ ¿Son las cantidades de azúcar adecuadas en los alimentos dirigidos a bebés?

✓ Percepción social



4. Estudio Estadístico sobre difusión y localización de productos Transgénicos y/o Productos Ecológicos.

¿Transgénicos?



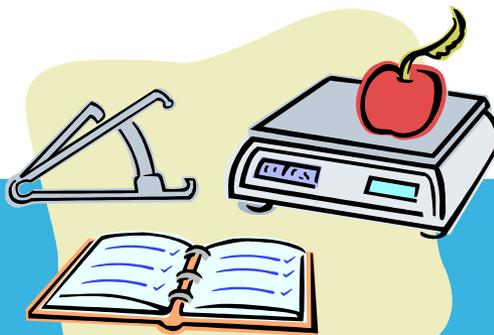
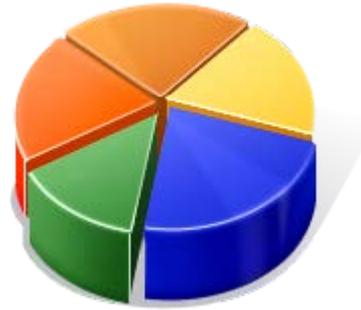
1º dígito
Código de forma de cría:
0 - Producción ecológica
1 - Camperas
2 - Suelo
3 - Jaulas

Siguientes dígitos
Código de identificación del productor:
dos dígitos: código de la provincia,
tres dígitos: código del municipio donde esté ubicado el establecimiento y
resto de dígitos: identifican la explotación dentro del municipio.

2º y 3º dígitos
Código de Estado miembro de la UE del que proceden los huevos.
España: ES.



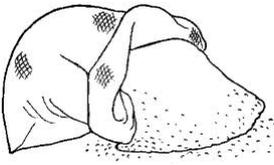
5. Métodos estadísticos aplicados a un proyecto de nutrición de libre elección del alumno (previo visto bueno del profesorado)



Proyectos que se han realizado en el cursos anteriores

- Incidencia de la diabétes y celiarquía en España .

- Evolución de las enfermedades en el tiempo
- Relación con algunos factores de riesgo .
- Incorporación de productos para celíacos en supermercados españoles.



...



world diabetes day

14 November



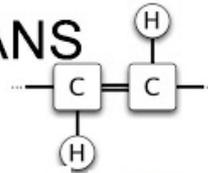
Proyectos que se han realizado en el cursos anteriores

Conocimiento de etiquetado en los productos de alimentación.

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



Grasas
TRANS



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





Proyectos que se están realizando

Relación del consumo de edulcorantes con la diabetes y la obesidad . Estudio en Viso del Alcor (Sevilla)

- Consumo de edulcorantes y aparición de Diabetes.
- Consumo de edulcorantes y obesidad
- Conocimiento de ventajas e inconveniente del uso de edulcorantes
-



ANTE CUALQUIER DUDA O CONSULTA

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