

ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

OFERTA DE PROYECTOS FIN DE GRADO

CURSO 2017-2018

OFERTA: 2 PFG

EFFECTOS DE UNA INTERVENCIÓN NUTRICIONAL SOBRE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS EN EL ÁMBITO ESCOLAR

Profesor responsable: Isabel Cerrillo García.

Objetivo

- Diseñar estrategias de intervención nutricional (talleres, juegos, charlas...) dirigidas a los niños de un colegio del Polígono Sur de Sevilla.
- Valorar la influencia que puedan tener dichas estrategias en los hábitos alimentarios de los escolares y de su entorno.

Metodología

- Llevar a cabo las estrategias dirigida a los niños en horario escolar.
- Evaluar hábitos alimentarios y medidas antropométricas antes y después de la intervención.
- Analizar la influencia de la EDUCACIÓN NUTRICIONAL en los hábitos alimentarios de los escolares y de su entorno (profesores, familias...).

PUBLICIDAD EMOCIONAL: INFLUENCIA DE LA PUBLICIDAD EN LAS ELECCIONES ALIMENTARIAS.

Profesor responsable: Griselda Herrero Martín.

Objetivo

Analizar si la publicidad emocional determina el tipo y la cantidad de alimentos que se eligen en grupos de población con exceso de peso. Determinar si existen diferencias con la población en normopeso.

Metodología

Diseñar los cuestionarios y recogida de datos. Realizar el experimento (lugar por determinar) con los diferentes grupos de población. Analizar los datos y elaborar los resultados.

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



ALTERACIONES ÓSEAS EN LA ANOREXIA NERVIOSA

PROFESOR RESPONSABLE: Ignacio Jáuregui Lobera

LINEA DE INVESTIGACIÓN: complicaciones físicas en anorexia nerviosa.

OBJETIVO: analizar la presencia de osteopenia y osteoporosis en pacientes diagnosticados de anorexia nerviosa.

LUGAR DE REALIZACIÓN: Instituto de Ciencias de la Conducta de Sevilla.

PARTICIPANTES: pacientes con anorexia nerviosa.

METODOLOGÍA: estudio de densitometría ósea evolutivamente durante el tratamiento.

REQUISITO: Sería conveniente que el alumno tuviera aprobada “Patología nutricional”. A ser posible, realización de Prácticas en Empresa en el Instituto de Ciencias de la Conducta.

EXPERIENCIAS DE RECHAZO SOCIAL POR CUESTIONES RELACIONADAS CON EL PESO

PROFESOR RESPONSABLE: Ignacio Jáuregui Lobera

LINEA DE INVESTIGACIÓN: el estigma de la obesidad.

OBJETIVO: analizar la relación entre las experiencias psicológicas y físicas de la obesidad, el grado de internalización del estigma de la obesidad y la autoestima.

LUGAR DE REALIZACIÓN: Instituto de Ciencias de la Conducta de Sevilla.

PARTICIPANTES: pacientes con obesidad.

METODOLOGÍA: estudio psicométrico (cuestionarios) de las variables mencionadas en el Objetivo.

REQUISITO: Sería conveniente que el alumno tuviera aprobada “Patología nutricional”. A ser posible, realización de Prácticas en Empresa en el Instituto de Ciencias de la Conducta.

CONTROL Y MEJORA DEL PLAN GENERAL DE HIGIENE EN UNA COCINA INDUSTRIAL.

Profesor responsable: M^a Jesús Oliveras López.

Objetivo

Realizar controles básicos de seguridad alimentaria y proponer mejoras de calidad en el PGH de un establecimiento alimentario.

Metodología

Estudio descriptivo del PGH y diseño de las instalaciones de una cocina industrial. Análisis de los principales riesgos alimentarios y propuestas de mejora en la empresa.

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 industrial.

ESTUDIO DE NUEVOS ALIMENTOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES.

Profesor responsable: M^a Jesús Oliveras López.

Objetivo

Estudiar un nuevo alimento ó alimento funcional desde el punto de vista de la legislación y el diseño.

Metodología

Estudio descriptivo de un alimento nuevo, novel food ó un alimento funcional.
Estudio de los requisitos, normativa, alegaciones, fases del proceso de diseño y desarrollo del producto.

Requisitos: El alimento del estudio se decidirá entre el tutor del proyecto y el alumno. Sería conveniente haber cursado la asignatura de Alimentos Funcionales y Diseño de Nuevos Alimentos ó ser capaz de analizar y describir la legislación alimentaria y procedimientos de puesta en mercado.

ESTUDIO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS DEL MERCADO ALIMENTARIO Y ADECUACIÓN NUTRICIONAL.

Profesores responsables: Genoveva Berná Amorós y M^a Jesús Oliveras López.

Objetivo

Analizar el etiquetado nutricional de productos del comercio y estudiar la adecuación de su etiquetado, publicidad y composición nutricional.

Metodología

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

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

INTERVENCIÓN DIETÉTICA Y NUTRICIONAL EN DEPORTISTAS

OFERTA: 2 PFG

Profesor responsable: Soledad Fernández Pachón.

Objetivos

- Valorar las necesidades nutricionales y requerimientos dietéticos en un grupo de deportistas teniendo en cuenta sus necesidades fisiológicas, su modalidad deportiva y su máximo rendimiento.
- Desarrollar un plan de alimentación para un grupo de deportistas.

Metodología

Historia clínica (cuestionario). Valoración del estado nutricional (antropometría). Historia dietética (cuestionarios dietéticos). Planificación de pautas dietéticas (manejo de programa informático de gestión de dietas). Asesoramiento dietético.

Requisitos: Sería conveniente que el alumno hubiera cursado la asignatura “Alimentación en la práctica deportiva”.