



OFERTA PROYECTOS FIN DE GRADO NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA CURSO 2019/2020



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*

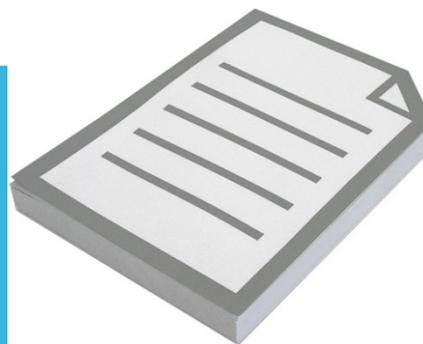
* *Base de datos publicas en Internet,*

* *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.

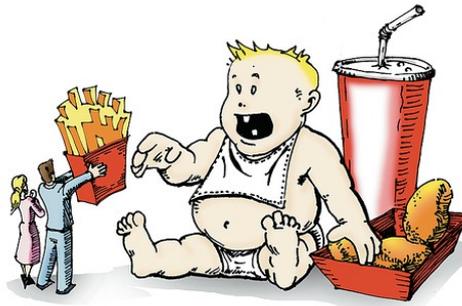


✓ ¿Nos fijamos en la composición de los alimentos que le damos a los niños?

✓ Análisis del etiquetado de los productos infantiles

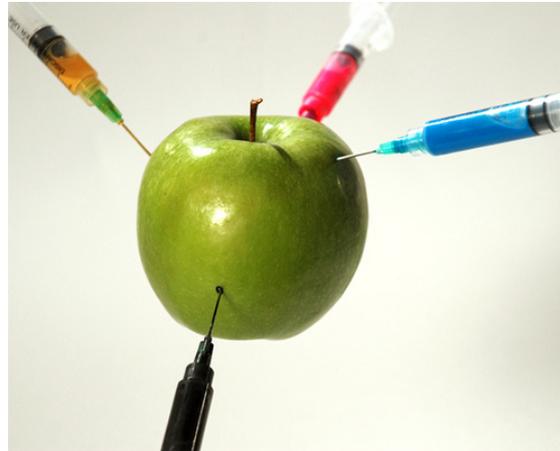
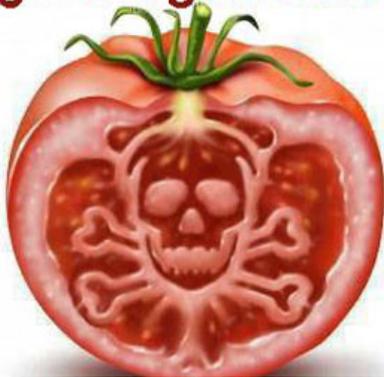
✓ ¿Son las cantidades de azúcar adecuadas en los alimentos dirigidos a bebés?

✓ 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.

3ES64010496



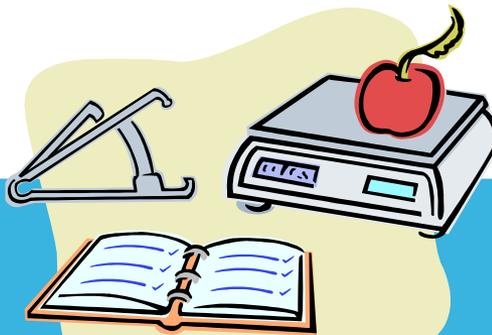
5. Estudio del uso del aceite de palma como ingrediente en los alimentos.

- Normativa
- Conocimiento sobre su efecto en la salud
- ¿Sabemos lo que comemos?
- Alternativas



¿?

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

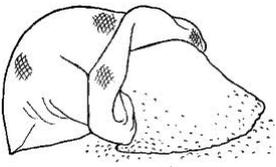




Proyectos que se han realizado en el cursos anteriores

- 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

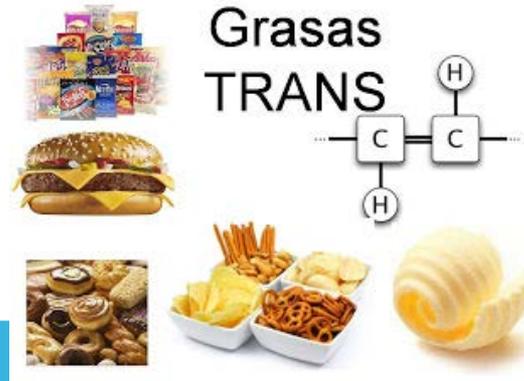
14 November



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
-



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 han realizado en el cursos anteriores

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
-



Proyectos que se han realizado en el cursos anteriores

El consumo del ácido fólico durante el embarazo. Actitud frente a la lactancia. (Sevilla)

- *Conocimiento de los beneficios del consumo de ácido fólico en el embarazo*
- *Consecuencias negativas de la falta de ácido fólico en la alimentación de una gestante*
- *Enfermedades de los niños asociadas a baja ingesta de ácido fólico en los primeros meses de vida*
- *Actitud frente a la lactancia materna*



Proyectos que se han realizado en el cursos anteriores

¿Sabemos si los cereales que desayunan nuestros hijos son realmente saludables?

- ✓ Estudiar y comparar distintas marcas de cereales de desayuno para niños que encontramos en el mercado y ver cuáles son más y menos saludables
- ✓ Analizar si los cereales dirigidos a niños y los cereales dirigidos a adultos se diferencian en los nutrientes que contienen, y si de esta manera, unos son menos saludables que otros
- ✓ Ordenar los cereales que nos encontramos en el mercado en función del indicador "NPS"



ANTE CUALQUIER DUDA O CONSULTA

Nieves Aquino Llinares
Edificio 3, 3ª planta, despacho 15
naquilli@upo.es

Rosario Rodríguez Griñolo
Edificio 3, 2ª planta, despacho 26
mrrodgri@upo.es

(pedir cita vía mail)