

CÓDIGO	NOMBRE TITULACIÓN	AREA ACADÉMICA	TUTOR/A	Correo electrónico	CO-TUTOR/A	Área de Conocimiento o Institución / Empresa externa	MODALIDAD DEL TFG	TEMÁTICA DEL TFG	PLAZAS	OBJETIVOS DEL TFG	El TFG está integrado en un proyecto de investigación?	Título del Proyecto de Investigación en el que se integrará el TFG	Conocimientos teóricos y competencias particulares que se enseñarán en este TFG.	Técnicas y/o instrumentos que se enseñarán en laboratorio	Técnicas y/o instrumentos que se enseñarán en las expediciones o salidas.	Otros conocimientos, habilidades y/o destrezas particulares que se enseñarán en el TFG	PINCHA EN EL ENLACE PARA MAS INFORMACIÓN
▼ GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA																	
6	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Anatomía humana	Donaldo Arteta Arteta	dsartart@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Nutrición Hospitalaria_TFG 1	1	-Analizar el comportamiento de los aspectos socio-demográficos nutricionales ante la prevención o tratamiento de las enfermedades tanto hospitalarias como a nivel ambulatorio. -Aplicar las competencias adquiridas a lo largo de los estudios en el diseño y ejecución de un proyecto investigativo en nutrición clínica -Motivar al estudiante que quiera profundizar en su carrera académica hacia los postgrados en Nutrición	Si	Nutrición Hospitalaria dentro del Proyecto Nutrition Day	Metodología de la investigación científica y aplicación real de los análisis estadísticos de los datos obtenidos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/0FE71A%20E%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/PFG_GNHD_NH1_25-26_Arteta_Donaldo%20Segundo%20Arte.pdf
7	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Anatomía humana	Donaldo Arteta Arteta	dsartart@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Nutrición Hospitalaria_TFG 2	1	-Analizar el comportamiento de los aspectos socio-demográficos nutricionales ante la prevención o tratamiento de las enfermedades tanto hospitalarias como a nivel ambulatorio. -Aplicar las competencias adquiridas a lo largo de los estudios en el diseño y ejecución de un proyecto investigativo en nutrición clínica -Motivar al estudiante que quiera profundizar en su carrera académica hacia los postgrados en Nutrición	Si	Nutrición Hospitalaria dentro del Proyecto Nutrition Day	Metodología de la investigación científica y aplicación real de los análisis estadísticos de los datos obtenidos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/0FE71A%20E%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/PFG_GNHD_NH2_25-26_Arteta_Donaldo%20Segundo%20Arte.pdf
9	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Anatomía humana	Inés Alés Pavón	ialepav@upo.es			A. Trabajos de contenido científico-técnico	Nutrición Deportiva_TFG 1	1	- La alimentación equilibrada interviene directamente en el rendimiento físico deportivo, contribuyendo a mejorarlo y a su óptima recuperación tras los entrenamientos y competiciones. Es importante adaptarla a las necesidades personales y al tipo de deporte que se practique. Se estudiarán las ayudas ergogénicas nutricionales y el asesoramiento correcto de profesionales de la salud para la práctica deportiva. El trabajo se puede orientar hacia la alimentación estratégica y selectiva para mantener un nivel constante de energía durante toda la prueba hasta el final como son los deportes de más de dos horas de duración y alta intensidad como maratones, trails, ultra-trails, triatlones, etc o se puede dirigir hacia otros deportes de menor duración, donde las necesidades energéticas sean más puntuales. - Se estudiará la aplicación de las dietas específicas y las posibles ayudas ergogénicas nutricionales en cada caso. Integraremos los conocimientos adquiridos durante la carrera para su desarrollo y el estudio integral. - Las salidas profesionales son muy amplias y variadas en el campo deportivo.	Si	Nutrición Deportiva	Metodología de la investigación científica y aplicación real de los análisis estadísticos de los datos obtenidos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/0FE71A%20E%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/propuesta%20TFC_GNHD_25-26_Ales_I.%20PDF_Donaldo%20Segundo%20Arte.pdf
10	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Anatomía humana	María Elena Porrás García	meporgar@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Nutrición y Salud_TFG 1	1	- Tema propuesto: influencia de los hábitos saludables en la aparición de enfermedades. La importancia de la microbiota. - Trabajo tipo experimental - Sinopsis: Tras tener los estudios, es fundamental que el alumno/aseñante actualice los temas de su competencia. Estudios recientes relacionan la biota con el correcto funcionamiento del sistema inmune. Y al contrario, un disbiosis puede ser factor de riesgo para multitud de enfermedades. En este trabajo se analizará el estado de la diversidad de la microbiota y su relación con la aparición/prevalencia de distintas enfermedades y trastornos. Para ello, se hará uso de los conocimientos recibidos durante la carrera, no solo de los conceptos básicos, sino también de la utilización de las nuevas tecnologías como herramientas para el estudio y el análisis de factores de riesgo, de poblaciones de estudio y de los datos de observación y realización. - Nota: se aceptarán propuestas alternativas a variaciones de esta propuesta de acuerdo con los intereses del alumno/a.	Si	Nutrición y Salud	Metodología de la investigación científica y aplicación real de los análisis estadísticos de los datos obtenidos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/0FE71A%20E%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/Oferta%20TFC_GNHD_25-26_EPG%201_Donaldo%20Segundo%20Arte.pdf
11	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Anatomía humana	María Elena Porrás García	meporgar@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Nutrición y Salud_TFG 2	1	- Tema propuesto: el estrés como factor de riesgo de la Diabetes Mellitus tipo II. - Trabajo tipo experimental - Sinopsis: Tras tener los estudios, es fundamental que el alumno/aseñante actualice los temas de su competencia. En este TFG, el alumno/a realizará un estudio de la prevalencia de pacientes con diabetes tipo II en una población universitaria y se analizará el posible papel de la nutrición en el incremento de la probabilidad de padecer la enfermedad. Para ello, se hará uso de los conocimientos recibidos durante la carrera, no solo de los conceptos básicos, sino también de la utilización de las nuevas tecnologías como herramientas para el estudio y el análisis de factores de riesgo, de poblaciones de estudio y de los datos de observación y realización. - Nota: se aceptarán propuestas alternativas a variaciones de esta propuesta de acuerdo con los intereses del alumno/a.	Si	Nutrición y Salud	Metodología de la investigación científica y aplicación real de los análisis estadísticos de los datos obtenidos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	Depende de la entrevista con el alumnado y sus competencias adquiridas en los años previos.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/0FE71A%20E%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/Oferta%20TFC_GNHD_25-26_EPG%202_Donaldo%20Segundo%20Arte.pdf

119	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Antropología Social	Antonio Luis Díaz Aguilar	aldiaagu@upo.es	Antropología Social	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Alternativas a los modelos dominantes de producción, distribución y consumo, Agroecología, alimentación y gastronomía ecológica	2	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer el corpus teórico de los sistemas alternativos a la alimentación agroindustrial - Analizar las diferentes dimensiones de estos modelos alternativos, desde la producción hasta el consumo, incluyendo la distribución y el intercambio: agroecología, permacultura, comercio de proximidad, grupos de consumo, comedores ecológicos, cocina ecológica... - Reflexionar sobre las dificultades y potencialidades de estas alternativas 	No	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer las propuestas teóricas actuales sobre los diferentes modelos alternativos de alimentación - Adquirir capacidad crítica relativa a los distintos sistemas alimentarios - Adquirir competencias en la metodología etnográfica (entrevistas semiestructuradas, observación participante y diario de campo) - Capacidad de análisis y síntesis de los datos obtenidos en el trabajo de campo - Desarrollar una actitud reflexiva sobre las cuestiones sociales, éticas y científicas implicadas en las valoraciones de los sistemas alimentarios - Valorar las posibilidades de emprendimiento en este campo concreto dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética. 	Entrevistas semiestructuradas Observación directa/participante Diario de campo Mapas sociales Líneas de tiempo	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/%20FERTAS%20C%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/L%C3%A9nea%20FG%20Nutrici%C3%B3n%20D%20C3%A4Daz%20Aguilar_Antonio%20Luis%20Diaz%20Ag.pdf	
121	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Antropología Social	Rafael Cáceres Fera	rcacfer@upo.es	Antropología Social	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Cuerpo, género, sexualidad y alimentación	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Investigar cómo se conciben el cuerpo "ideal" en función del género y la sexualidad, y de qué manera estas concepciones afectan las prácticas alimentarias y los comportamientos de consumo. 2. Estudiar cómo las dietas y los regímenes alimenticios son usados como formas de control corporal, especialmente en mujeres y personas LGBTQ+. 3. Analizar cómo los medios de comunicación refuerzan o cuestionan los estereotipos de género y sexualidad a través de representaciones del cuerpo y la alimentación. 	No	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los conceptos clave relacionados con las teorías antropológicas sobre cuerpo, género, sexualidad y alimentación. 2. Analizar críticamente las construcciones sociales del cuerpo y su relación con las prácticas alimentarias. 3. Identificar las intersecciones entre género, sexualidad y alimentación como categorías analíticas para comprender dinámicas de poder y desigualdad. 4. Aplicar métodos etnográficos (observación participante, entrevistas, análisis de contenido) para recoger datos de primera mano. 	1. Observación participante 2. Elaboración de cuaderno de campo 3. Diseño y realización de entrevistas semiestructuradas	Análisis de contenido (en medios de comunicación, redes sociales, etc.) Revisión bibliográfica de estudios antropológicos previos	
124	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Antropología Social	Rafael Cáceres Fera	rcacfer@upo.es	Antropología Social	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Dimensiones socioculturales de la restauración colectiva	2	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los factores culturales que determinan las preferencias alimentarias en contextos colectivos. • Examinar cómo las tradiciones, creencias y valores culturales influyen en la oferta alimentaria y en la organización de los servicios colectivos. • Explorar el papel de las políticas públicas en la integración de prácticas culturales en la restauración colectiva. • Evaluar el impacto de la globalización en los hábitos alimentarios en entornos institucionales. • Estudiar las diferencias de género en las percepciones, experiencias y necesidades alimentarias dentro de los servicios de restauración colectiva, considerando las expectativas sociales y culturales asociadas a cada género. • Analizar las percepciones y expectativas de los usuarios en relación con los servicios de restauración. • Proponer estrategias de adaptación de los menús y servicios que respeten y promuevan la diversidad sociocultural en los entornos colectivos. 	No	<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sociabilidad alimentaria y comensalidad. 2. Diversidad cultural y alimentación. 3. Género y alimentación. 4. Restauración colectiva, gastronomía y consumo responsable de recursos <p>COMPETENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para identificar y evaluar los factores socioculturales que influyen en las prácticas alimentarias colectivas. - Habilidad para analizar las diferencias de género en el acceso, consumo y participación en los servicios de restauración colectiva. - Capacidad para detectar desigualdades de género en la asignación de roles laborales dentro del sector alimentario. - Investigación y análisis crítico. - Capacidad para proponer mejoras en los servicios de restauración colectiva que consideren la diversidad cultural y de género. - Promoción de prácticas alimentarias inclusivas y sostenibles en entornos institucionales. 	Observación participante Realización de un cuaderno de campo Entrevistas en profundidad	Evaluar información de manera objetiva para identificar desigualdades y patrones socioculturales relevantes. Organizar, procesar y analizar datos cualitativos. Respetar la confidencialidad de los datos y las perspectivas culturales de los participantes.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/%20FERTAS%20DE%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/Dimensiones%20socioculturales%20de%20la%20restauraci%C3%B3n_Rafael%20Caceres%20Fera.pdf

132	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Antropología Social	Antonio Luis Díaz Aguilar	aldiaagu@upo.es	Antropología Social	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Migraciones, diversidad religiosa y alimentación	2	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer la influencia de los credos religiosos en la alimentación en el actual mundo globalizado - Analizar las normas y creencias religiosas y su incidencia en la alimentación - Identificar los productos, formas de cocinar, pautas en la mesa determinados por la religión - Analizar el papel de la alimentación en la construcción identitaria como colectivo, y su importancia en los rituales, de las minorías y mayorías religiosas - Estudiar la influencia de la diversidad religiosa en el mercado 	No	<p>Conocer las propuestas teóricas actuales sobre el comportamiento alimentario relacionado con la diversidad religiosa</p> <p>Adquirir capacidad crítica y relativista sobre la diversidad cultural y religiosa derivada de las migraciones contemporáneas y la globalización</p> <p>Adquirir competencias en la metodología etnográfica (entrevistas semiestructuradas y observación participante)</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis de los datos obtenidos en el trabajo de campo</p> <p>Desarrollar una aptitud reflexiva sobre las cuestiones sociales, éticas y científicas implicadas en las valoraciones sobre la diversidad alimentaria etno-religiosa</p> <p>Valorar las posibilidades de emprendimiento en este campo concreto dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.</p>	Observación directa/ participante Entrevistas semiestructuradas Diario de campo	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/CFERTAS%20DE%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRAD%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20NUTRICI%20Y%20DIETETICA%20Luis%20Diaz%20Aguilar%20Antonio.pdf
21	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Biología Celular	Carlos Santos Ocaña	csanoca@upo.es	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Revisión sistemática exploratoria de las alternativas nutricionales para pacientes con enfermedades mitocondriales	1	<p>Revisar de forma sistemática las soluciones nutricionales de las enfermedades mitocondriales</p> <p>Análisis críticos de las estrategias identificadas</p> <p>Propuesta de intervenciones para su validación futura</p> <p>Difusión de los resultados a pacientes y familias de pacientes</p> <p>Expresión oral de trabajos académicos</p>	No	<p>Estrategias de búsqueda y selección de la información científica</p> <p>Expresión escrita de trabajos académicos</p> <p>Generación de contenidos multicanal para la difusión de información científica a pacientes y familias de pacientes</p> <p>Expresión oral de trabajos académicos</p>	Capacidad de interacción con público no especializado	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/CFERTAS%20DE%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRAD%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20NUTRICI%20Y%20DIETETICA%20Carlos%20Santos%20Ocana.pdf	
49	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Biología Celular	EMILIO SIENDONES CASTILLO	esiecas@upo.es	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Investigación sistemática del conocimiento basado en la evidencia científica sobre intervenciones nutricionales o dietéticas	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Investigar estrategias de intervención nutricional y dietética novedosas basadas en la evidencia científica a través de la metodología de las revisiones sistemáticas y el metaanálisis. 2. Identificar y seleccionar con rigor estudios clínicos sobre prevención y mejora de intervenciones nutricionales o dietéticas. 3. Analizar de forma objetiva la calidad de la evidencia científica. 4. Analizar y explicar los resultados emitidos en los estudios sobre intervención nutricional o dietética seleccionados. 5. Emitir conclusiones y recomendaciones sobre eficacia y seguridad, a la vista de los resultados y la calidad de las pruebas emitidas. 	No	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enseñar el protocolo metodológico para investigación sistemática y meta-análisis 2. Enseñar la analítica para la valoración de la calidad de la evidencia científica. 3. Enseñar el protocolo de edición escrita de una revisión sistemática 		https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/CFERTAS%20DE%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRAD%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20NUTRICI%20Y%20DIETETICA%20Emilio_Siendones%20Castillo.pdf	
50	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Biología Celular	Emilio Siendones	esiecas@upo.es	Gloria Brea Calvo	Biología Celular	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Investigar estrategias de intervención nutricional y dietética novedosas basadas en la evidencia científica a través de la metodología de las revisiones sistemáticas y el metaanálisis. 2. Identificar y seleccionar con rigor estudios clínicos sobre prevención y mejora de intervenciones nutricionales o dietéticas. 3. Analizar de forma objetiva la calidad de la evidencia científica. 4. Analizar y explicar los resultados emitidos en los estudios sobre intervención nutricional o dietética seleccionados. 5. Emitir conclusiones y recomendaciones sobre eficacia y seguridad, a la vista de los resultados y la calidad de las pruebas emitidas. 	No	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enseñar el protocolo metodológico para investigación sistemática y meta-análisis 2. Enseñar la analítica para la valoración de la calidad de la evidencia científica. 3. Enseñar el protocolo de edición escrita de una revisión sistemática 		https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/CFERTAS%20DE%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRAD%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20NUTRICI%20Y%20DIETETICA%20Emilio%20Siendones%20Gloria.pdf

144	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Biología Celular	Daniel José Moreno Fernández-Ayala	dmorfer@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Suplementación con compuestos de origen natural como alternativa al tratamiento farmacológico en modelos de enfermedad	1	<p>Los objetivos varían en función de la tipología del TFG que prefiera realizar el o la estudiante (desde un trabajo exclusivamente bibliográfico a otro con tareas de laboratorio, existiendo también la posibilidad de un modelo híbrido entre ambas opciones):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elección del alimento/compuesto de origen natural y su relación con el modelo de enfermedad elegido. 2. Justificación de la elección de dicho compuesto/ alimento y del modelo de enfermedad según preferencias del o de la estudiante. 3. Breve análisis bibliográfico para determinar las propiedades antiinflamatorias, antitumorales y/o antioxidantes del alimento/compuesto elegido y sus posibles beneficios potenciales en el modelo de enfermedad elegido. <p>El resto de objetivos varían en función de la tipología del TFG que prefiera realizar el o la estudiante:</p> <p>OPCIÓN 1 – Trabajo de contenido científico-técnico con tareas experimentales de laboratorio. Se propone la realización de algunas tareas presenciales en laboratorio dependiendo del modelo de enfermedad y del alimento/ compuesto de origen natural seleccionado, pudiendo realizarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • análisis químicos para determinar la composición nutricional y de antioxidantes del alimento seleccionado, • análisis genéticos (PCR cuantitativa) para cuantificar los beneficios del compuesto sobre marcadores de enfermedad establecidos, • análisis bioquímicos (electroforesis nativa de proteínas y western blot) para estudiar la bioenergética y fisiología celular, y • cultivo de fibroblastos de pacientes con enfermedades en presencia del compuesto seleccionado. <p>OPCIÓN 2 – Trabajo de contenido científico-técnico sin tareas de carácter experimental. Se propone completar el trabajo con un análisis bibliográfico sistemático más profundo para determinar los beneficios del alimento o del compuesto elegido en distintos casos prácticos o en un modelo en concreto de enfermedad.</p>	No	- análisis bibliográfico sistemático - análisis químicos, genéticos y/o bioquímicos para el análisis del modelo en concreto de enfermedad - cultivo primario de fibroblastos humanos (opcional, según modelo en concreto de enfermedad) - uso de modelos animales (opcional, según modelo en concreto de enfermedad)	cultivos celulares cromatografía, PCR cuantitativa, electroforesis de proteínas y western blot		
40	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Bioquímica y Biología Molecular	Yolanda Aguilera	yaguar@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Efecto de la nutrición sobre biomarcadores bioquímicos del riesgo cardiovascular en la menopausia	1	<p>Analizar el efecto de la nutrición sobre biomarcadores bioquímicos del riesgo cardiovascular en mujeres durante la menopausia, mediante una revisión bibliográfica de contenido científico-técnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los biomarcadores bioquímicos asociados al riesgo cardiovascular que se modifican en la menopausia. • Describir los cambios metabólicos y hormonales propios de la menopausia que incrementan el riesgo cardiovascular. • Elaborar una revisión crítica de los estudios existentes que evalúe el impacto de diferentes patrones y componentes nutricionales en la modulación de dichos biomarcadores, identificando las intervenciones más efectivas y las lagunas en la literatura para orientar futuras investigaciones. 	No				https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/ysiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/MicrosoftForms/OFERTAS%20DE%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20EN%20EXPERI/Pregunta%201/TFG_NHD_Yolanda%20Aguilera%20Gar.pdf

194	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Comercialización e Investigación de Mercados	Mª Ángeles Ramón Jerónimo	maramjer@upo.es	n/a	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Antecedentes del comportamiento del consumidor. El papel que juegan las etiquetas ecológicas, el E-WOM ecológico y la promoción del consumo ecológico en el sector alimenticio.	5	El objetivo principal del TFG se centrará en analizar los antecedentes del comportamiento de compra ecológico del consumidor en el sector alimenticio. También, se analizarán cómo diversos estímulos (etiquetas ecológicas, e-WOM ecológico y la promoción del consumo ecológico) pueden influir en la intención de compra ecológico.	No	Competencias particulares de marketing electrónico.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20DE%20PSICOLOGIA%20E%20NUTRICION%20HUMANA%20Y%20DIETETICA%20194_M%20Angeles%20Ramon%20Jeronimo.pdf
195	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Comercialización e Investigación de Mercados	Mª Angeles Ramón Jerónimo (contacto)	maramjer@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Estrategias de la industria alimentaria: seduciendo a los niños con publicidad	1	Este estudio tiene como finalidad analizar el papel de la publicidad en la formación de hábitos alimenticios en la infancia. Se examinará cómo las estrategias publicitarias influyen en las decisiones de consumo de los niños y en la percepción de los alimentos saludables y ultraprocesados. El estudio permitirá comprender cómo la publicidad influye en la alimentación infantil y qué medidas pueden tomarse para mitigar su impacto negativo. Con esta investigación, se busca aportar información valiosa para el diseño de políticas públicas y campañas de concienciación. Los objetivos específicos incluyen: <ul style="list-style-type: none"> Identificar las estrategias publicitarias utilizadas en alimentos dirigidos a niños. Examinar el impacto de la publicidad en sus preferencias y hábitos alimenticios. Analizar la normativa vigente sobre la publicidad de alimentos infantiles. Explorar el uso de personajes, colores y emociones en los anuncios de productos poco saludables. Proponer estrategias para una publicidad más responsable y para fomentar la educación nutricional. 	No	Conocimiento necesario para entender la publicidad y aplicarla al contexto infantil.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20DE%20PSICOLOGIA%20E%20NUTRICION%20HUMANA%20Y%20DIETETICA%20195_M%20Angeles%20Ramon%20Jeronimo.pdf
198	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Comercialización e Investigación de Mercados	Mª Ángeles Ramón Jerónimo (contacto)	maramjer@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	El impacto del marketing de comida rápida en la dieta de los adolescentes	1	Este estudio tiene como finalidad analizar cómo las estrategias de marketing de comida rápida influyen en los hábitos alimenticios de los adolescentes. Se investigará la relación entre la publicidad de estos productos y el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados en esta etapa de la vida. El estudio permitirá comprender cómo los mensajes publicitarios afectan las decisiones alimentarias de los adolescentes y qué medidas pueden tomarse para minimizar su impacto negativo. Con esta investigación, se busca aportar información valiosa para el desarrollo de políticas públicas y estrategias educativas que promuevan hábitos alimenticios más saludables. Los objetivos específicos incluyen: <ul style="list-style-type: none"> Identificar las estrategias de marketing más utilizadas en la promoción de comida rápida dirigida a adolescentes. Examinar el impacto de la publicidad en la elección y consumo de comida rápida en esta población. Analizar la normativa vigente sobre la regulación del marketing de comida rápida en adolescentes. Explorar el papel de influencers, redes sociales y otros medios en la promoción de estos productos. Proponer estrategias para una publicidad más responsable y para fomentar una alimentación equilibrada en adolescentes 	No	Conocimiento sobre la gestión de marcas y las estrategias de comunicación	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20DE%20PSICOLOGIA%20E%20NUTRICION%20HUMANA%20Y%20DIETETICA%20198_M%20Angeles%20Ramon%20Jeronimo.pdf
199	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Comercialización e Investigación de Mercados	Mª Ángeles Ramón Jerónimo (contacto)	maramjer@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	El neuromarketing en la industria alimentaria: cómo las marcas influyen en la elección de alimentos	1	Este estudio tiene como finalidad analizar el uso del neuromarketing en la industria alimentaria y cómo las marcas utilizan estrategias basadas en la neurociencia para influir en la elección de alimentos por parte de los consumidores. Se investigará cómo los estímulos visuales, auditivos y sensoriales afectan la toma de decisiones al momento de comprar productos alimenticios. El estudio permitirá comprender de qué manera el neuromarketing puede manipular las preferencias alimentarias y qué medidas pueden tomarse para fomentar elecciones más saludables y responsables. Además, se explorará la ética detrás de estas estrategias de persuasión. Los objetivos específicos incluyen: <ul style="list-style-type: none"> Identificar las principales estrategias de neuromarketing utilizadas en la industria alimentaria. Examinar cómo los estímulos sensoriales (colores, olores, sonidos, texturas) influyen en la percepción de los alimentos. Analizar el impacto del diseño del empaque y la disposición de productos en la decisión de compra. Explorar la relación entre la activación cerebral y la preferencia por ciertos productos. Evaluar las implicaciones éticas del neuromarketing en la promoción de productos alimentarios. 	No	Enfoques sobre el efecto de los estímulos de marketing sobre el comportamiento del individuo.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%20DE%20PSICOLOGIA%20E%20NUTRICION%20HUMANA%20Y%20DIETETICA%20199_M%20Angeles%20Ramon%20Jeronimo.pdf

200	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Comercialización e Investigación de Mercados	Mª Angeles Ramón Jerónimo (contacto)	maramjer@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Marketing saludable	1	<p>La alimentación saludable es tendencia en la actualidad y los profesionales de la nutrición constituyen un medio fundamental para que la población conozca y consuma alimentos saludables. El Marketing es el gran aliado para conseguir este objetivo. En este TFG el estudiante se adentrará en el ámbito de esta nueva tendencia del Marketing saludable (o "healthy") para conocer las estrategias y acciones más adecuadas para la comercialización de productos sanos y con beneficios para el organismo. Es una temática amplia, que permite cualquier estudio (investigación de mercado y/o experimental) en este contexto, ya que el Marketing saludable comenzó dirigiéndose a un nicho específico, pero cada vez el abanico de audiencia es más amplio. La alimentación saludable y los productos "healthy" están de moda y las empresas toman nota de ello, haciendo uso de las ventajas de la digitalización (a través de influencers, fit girls o eat girls, foodies, etc.) para la comercialización de sus productos.</p> <p>En esta línea de TFG se podrían establecer objetivos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizar el concepto de Marketing Saludable y su evolución en el mercado de la alimentación. Identificar las estrategias y acciones de Marketing más efectivas para la comercialización de productos saludables. Examinar el papel de la digitalización y las redes sociales en la promoción de la alimentación saludable, incluyendo el impacto de influencers, fit girls, eat girls y foodies. Investigar la percepción y el comportamiento del consumidor frente a los productos "healthy" y su comercialización. Evaluar el impacto del Marketing Saludable en la decisión de compra de los consumidores. Proponer recomendaciones para empresas que buscan mejorar su posicionamiento en el mercado de la alimentación saludable. 	No	Conceptos necesarios de marketing saludable y su aplicación.			https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/DIFERTAS%20C%20TABASOS%20FIN%20E%20GRADADO%20PAULITAD%20DE%20EXPER/Pregunta%201/ Presentacio%CC%81n%20L%CC%81nea%20TFG%20Marketing%20Saludable_M%20Angeles%20Ramon%20Iero.pdf
201	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Comercialización e Investigación de Mercados	Mª Angeles Ramón Jerónimo (contacto)	maramjer@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Plan de Marketing para el lanzamiento de un producto/ servicio en el sector alimentario	1	<p>En este TFG se adquirirán las competencias necesarias para el diseño de un Plan de Marketing para el lanzamiento de un producto o servicio en el sector alimentario. El estudiante conocerá, y diseñará, todas las fases que contempla la comercialización de un producto alimentario: desde el análisis de la situación y la concepción del producto, pasando por el establecimiento de objetivos y estrategias de Marketing, hasta las políticas comerciales (producto, precio, distribución y comunicación) que permitirán su lanzamiento a los clientes. Se acometerá una investigación de mercados que permita obtener información del público objetivo al que irá dirigido dicho producto/servicio para el diseño de su Plan de lanzamiento. El Marketing para los nutricionistas es una herramienta fundamental para dar a conocer su producto o servicio, ayudándoles el Plan de Marketing a conocer el mercado al que irán dirigidos sus productos/servicios, averiguar y poner en práctica las medidas más oportunas para publicitarlos.</p> <p>En esta línea de TFG se podrían establecer objetivos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Adquirir conocimientos sobre el diseño de un Plan de Marketing aplicado al sector alimentario. Comprender y desarrollar todas las fases de la comercialización de un producto o servicio alimentario, desde el análisis de la situación hasta su lanzamiento. Realizar una investigación de mercados para identificar el público objetivo y las oportunidades de comercialización. Definir los objetivos y estrategias de Marketing adecuados para el posicionamiento del producto o servicio. Diseñar las políticas comerciales (producto, precio, distribución y comunicación) para el lanzamiento. Aplicar herramientas de Marketing específicas para la promoción de productos o servicios nutricionales. 	No	Conocimientos necesarios para la elaboración y desarrollo de un plan de marketing.		https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/DIFERTAS%20C%20TABASOS%20FIN%20E%20GRADADO%20PAULITAD%20DE%20EXPER/Pregunta%201/ Presentacio%CC%81n%20L%CC%81nea%20TFG%20Plan%20de%20Marketing_M%20Angeles%20Ramon%20Iero.pdf	
172	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Derecho Administrativo	Francisco L. Pérez Guerrero	fpergue@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Valoración sobre el etiquetado nutricional obligatorio: efectos y propuestas de mejora	1	<p>Analizar los efectos que ha tenido la implantación del etiquetado nutricional obligatorio y plantear opciones de mejora en su caso</p>	No	Manejo de normativa y técnicas jurídicas			
173	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Derecho Administrativo	Francisco L. Pérez Guerrero	fpergue@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	El rol del nutricionista en la Sanidad Pública	1	<p>Valorar el rol actual del experto en nutrición en la Sanidad Pública y las posibilidades de expansión de esta profesión</p>	No	Manejo de legislación y técnicas jurídicas			

18	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Educación Física y Deportiva	Francisco José Berral de la Rosa	fjberde@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Trabajo 1. Salud celular. Parámetros de bioimpedancia eléctrica (BIA) en patologías y en alto rendimiento deportivo. Trabajo 2. Calidad Muscular y rendimiento motor. Miografía por impedancia bioeléctrica (BIA).	2	Trabajo 1. El objetivo principal es analizar la salud de las células mediante parámetros bioeléctricos de resistencia (R) y capacitancia o reactancia (Xc) al paso de una corriente eléctrica multifrecuencia de tipo alterna, así como el análisis del vector de impedancia y su utilidad clínica. Trabajo 2. El concepto de masa muscular esta siendo sustituido por el de Calidad Muscular. El objetivo es estudiar la calidad muscular mediante parámetros hídricos obtenidos por impedancia bioeléctrica multifrecuencia, optopolar y segmental en distintas poblaciones.	SI	CONTRATO OTRI DE CARÁCTER CIENTÍFICO CON LA ENTIDAD NUTRIFARMA PEDIATRÍA SI PARA LA ASISTENCIA MÉDICA AL PERSONAL NUTRICIONISTA EN EL DIAGNOSTICO Y EL TRATAMIENTO DE LAS ALTERACIONES DE PESO DE LOS PACIENTES Y DEPORTISTAS, PARA LA CORRECTA PRESCRIPCIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y PAUTAS NUTRICIONALES. Art. 60 LOSU	Conocimiento teóricos y competencias sobre los principios básicos de BIA, obtención de valores bioeléctricos, composición hídrica, manejo el software KINBIA modulo de bioimpedancia.	Manejo de la técnica de BIA multifrecuencia e interpretación de sus resultados. Interpretación de los resultados obtenidos con KINBIA modulo BIA	Conocimientos sobre técnica antropométricas de estimación de composición corporal	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERIAS%20E%20TRABAJO%20IN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%201/Preguntas%201/Propuestas%201%201.%20Agulo%20de%20fase.%201.%20Calidad_Francisco%20Jose%20Berral.pdf
175	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Estadística e Investigación Operativa	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Griñolo (CONTACTO)	naquili@upo.es y mrrodrig@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Aplicación de técnicas estadísticas en estudios asociados a la Nutrición Humana y Dietética	5	Búsqueda de información/datos * Base de datos públicas en Internet, * Peticiones diferentes organismos públicos * trabajos de campo: diseño de cuestionarios y obtención de datos Análisis y tratamiento estadístico de la información (Excel, SPSS) Evaluación de resultados y conclusiones Seleccionar y profundizar en el estudio de un tema de interés para el alumno. Entender la importancia de usar técnicas estadísticas en los estudios de investigación	No		Estructurar un trabajo de investigación aplicando el método científico y sus fases. Búsqueda de bibliografía y redacción científica.	Recogida de información con la herramienta Microsoft Forms, análisis de datos con Excel y Spss. Técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERIAS%20E%20TRABAJO%20IN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%201/Preguntas%201/Oferia_PFC_%3%81rea_Estad%3%ADstic a_Nutric%3%83n_2025-2_Nieves%20Aquino%20Linares.pdf	
177	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Estadística e Investigación Operativa	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Griñolo (CONTACTO)	naquili@upo.es y mrrodrig@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	La Nutrición en las Redes Sociales desde la Perspectiva del Estudiantado en la UPO.	1	1. Estudiar en general la inclusión de la nutrición en las redes sociales en los últimos años. 2. Estudiar, desde el punto de vista de la población estudiantil en la Universidad Pablo de Olavide, la relación de la nutrición en las redes sociales (Twitter, Instagram, Facebook) - Uso de las redes sociales para seguir una nutrición saludable - Opinión sobre los expertos/as que usan redes sociales en su ámbito profesional - Opinión sobre la fiabilidad de información en redes sociales - Relación con la información sobre la nutrición y estereotipo corporal - Temática nutricional más abordada en las redes sociales	No		Estructurar un trabajo de investigación aplicando el método científico y sus fases. Búsqueda de bibliografía y redacción científica.	Recogida de información con la herramienta Microsoft Forms, análisis de datos con Excel y Spss. Técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERIAS%20E%20TRABAJO%20IN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%201/Preguntas%201/Oferia_PFC_%3%81rea_Estad%3%ADstic a_Nutric%3%83n_2025-2_Nieves%20Aquino%20Linares%201.pdf	
178	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Estadística e Investigación Operativa	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Griñolo (CONTACTO)	naquili@upo.es y mrrodrig@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Estudio comparativo del consumo de leche vegetal versus leche animal.	1	1. Realizar estudio general sobre la incorporación de la nutrición dentro de distintas redes sociales (facebook, twitter, instagrams, ...) en los últimos años. 2. En particular, y mediante la elaboración de un cuestionario propio, el alumno o alumna recogerá la opinión del estudiantado de la Universidad Pablo de Olavide sobre aspectos relacionados con la nutrición en las redes sociales como por ejemplo: el uso de las redes sociales por parte de los expertos/as en nutrición para divulgar y promocionar la salud, opinión sobre la profesionalidad de dichos expertos/as que aparecen y/o siguen en las redes sociales, fiabilidad de la información que proporcionan, publicidad mostrada, relación con contenidos científicos, etc. 3. El análisis de los datos se realizará mediante el programa estadístico SPSS (disponible en el escritorio virtual Myapps)	No		Estructurar un trabajo de investigación aplicando el método científico y sus fases. Búsqueda de bibliografía y redacción científica.	Recogida de información con la herramienta Microsoft Forms, análisis de datos con Excel y Spss. Técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERIAS%20E%20TRABAJO%20IN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%201/Preguntas%201/Oferia_PFC_%3%81rea_Estad%3%ADstic a_Nutric%3%83n_2025-2_Nieves%20Aquino%20Linares%202.pdf	
179	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Estadística e Investigación Operativa	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Griñolo (CONTACTO)	naquili@upo.es y mrrodrig@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Evaluación del Conocimiento Nutricional y su Influencia en los Hábitos Alimenticios de los Estudiantes Universitarios: Un Estudio Estadístico.	1	1. Diseñar un cuestionario en Microsoft Forms para evaluar el conocimiento nutricional de los estudiantes universitarios. 2. Recopilar datos sobre los hábitos alimenticios y comparar estos datos con el nivel de conocimiento nutricional. 3. Analizar estadísticamente los datos para identificar la relación entre el conocimiento nutricional y los hábitos alimenticios. 4. Proponer estrategias educativas para mejorar el conocimiento nutricional y promover hábitos alimenticios saludables en la comunidad universitaria.	No		Estructurar un trabajo de investigación aplicando el método científico y sus fases. Búsqueda de bibliografía y redacción científica.	Recogida de información con la herramienta Microsoft Forms, análisis de datos con Excel y Spss. Técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERIAS%20E%20TRABAJO%20IN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%201/Preguntas%201/Oferia_PFC_%3%81rea_Estad%3%ADstic a_Nutric%3%83n_2025-2_Nieves%20Aquino%20Linares%203.pdf	

180	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Estadística e Investigación Operativa	Nieves Aquino Uliarres y Rosario Rodríguez Griñolo (CONTACTO)	naquill@upo y mrodrigr@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Relación entre nutrición y deporte	1	Estudiar la relación entre los diferentes tipos de dietas y la práctica deportiva. Análisis del consumo y la percepción de los suplementos nutricionales en deportistas	No		Estructurar un trabajo de investigación aplicando el método científico y sus fases. Búsqueda de bibliografía y redacción científica.		Recogida de información con la herramienta Microsoft Forms, análisis de datos con Excel y Spss. Técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms%20-%20%2018ABAJOS%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%202025-26_Nieves%20Aquino%20linea%204.pdf
129	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Filosofía del Derecho	Manuel Jesús López Baroni	mjl@bar1@upo.es			E. Estudios técnicos	Ética y Bioética	1	Analizar las implicaciones éticas de la Nutrición (soberanía alimentaria, Organismos Modificados Genéticamente, etc.).	No		Aprender a redactar artículos donde se analicen las implicaciones éticas de las investigaciones científicas.			https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms%20-%20%2018ABAJOS%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%202025-26_Manuel%20Lopez%20B.pdf
5	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Fisiología	Rocio Leal Campanario	rlacam@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Efecto de la modificación en la composición de las dietas de ratones sobre el aprendizaje y memoria	2	Este proyecto pretende instruir a los alumnos de grado en el manejo y realización de un experimento de investigación, para conseguir este objetivo principal, se propone realizar una evaluación científica de los impactos generados por diversas dietas o modificaciones dietéticas específicas (variarán cada año), tales como la incorporación de prebióticos, probióticos, una dieta rica en proteínas, el ayuno intermitente y la restricción calórica, en relación al aprendizaje y la memoria	No		Manejo de pruebas comportamentales, recogida de datos, análisis y representación de los mismos.			
22	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Fisiología	Eva María Pérez Villegas	empervil@upo.es			F. Análisis y resolución de casos propios del ámbito de la titulación	La neuroinflamación y la alimentación, beneficios y perjuicios sobre el envejecimiento.	2	-Analizar la relación entre alimentación y neuroinflamación -Evaluación de nutrines que pueden modular la inflamación del sistema nervioso central	No		- Identificación de factores implicados en el proceso. - Consecuencias de dietas inflamatorias. - Recopilación bibliográfica de conceptos y terminología del TFG. - Buscar evidencias científicas significativas evaluables. - Patologías relacionadas con desórdenes en procesos degenerativos. - Metaanálisis de parámetros. - Software de evaluación de métodos cuantitativos. - Técnicas de procesado sobre algún indicador neurohistoquímico.	- Aplicaciones que podamos extrapolar a nuestro entorno diario.	- Consultar bases de datos y seleccionar fuentes fiables. - Estructuración de un trabajo científico. - Evaluación de la relevancia y validez de los estudios. - Entendimiento de los procesos fisiopatológicos. - Conocimiento en nutrición y neurociencia. - Manejo de programas para analizar datos.	
55	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Fisiología	Mercedes Atienza Ruiz	matiru@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Relación entre alteraciones metabólicas y envejecimiento cerebral y cognitivo	1	Determinar si las alteraciones cardiometabólicas típicamente asociadas a la obesidad central y envejecimiento (i.e., resistencia a la insulina, hipertensión, hiperglicemia y dislipidemia) median el impacto que la obesidad central ejerce sobre el cerebro y la cognición en personas mayores cognitivamente sanas.	Sí	Neural and metabolic determinants of the association between neural differentiation and cognitive aging	Conocimientos teóricos: Relación entre obesidad central, alteraciones cardiometabólicas y función cerebral. Bases del envejecimiento cognitivo y factores de riesgo metabólicos. Fisiopatología de la resistencia a la insulina, hipertensión, hiperglicemia y dislipidemia. Métodos de evaluación cognitiva y análisis de biomarcadores metabólicos. Competencias específicas: Diseño de estudios en neurociencia y metabolismo. Análisis de datos y modelos de mediación estadística. Uso de software estadístico para investigación biomédica. Redacción y presentación de informes científicos. Consideraciones éticas en estudios con humanos.		Diferentes índices para evaluar la resistencia a la insulina. Diferentes aproximaciones estadísticas basadas en el enfoque frecuentista y bayesiano. Uso de R para realización de análisis estadísticos y visualización de resultados.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms%20-%20%2018ABAJOS%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL%202025-26_Mercedes%20Atienza%20Bul.pdf
135	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Fisiología	Ángel Manuel Carrión Rodríguez	amancar@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Bases metabólicas de la generación de un modelo de enfermedad de Alzheimer a través de la inducción de diabetes	1	- Cuantificar ingesta de animales de experimentación - Creación de dietas hipercalóricas - Determinación de niveles de glucosa en sangre - Cuantificación de niveles de colesterol y triglicéridos en plasma	No					

146	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Fisiología	Mercedes Alienza Ruiz	matriui@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Efecto de la obesidad central y obesidad global en el sistema de recompensa cerebral	1	Determinar si la obesidad central, en comparación con la obesidad global, tiene un efecto más negativo sobre el sistema de recompensa cerebral en personas mayores sin deterioro cognitivo.	No		Conocimientos teóricos: Neurobiología del sistema de recompensa cerebral. Regulación neuroendocrina del apetito y la saciedad. Mecanismos neuroquímicos implicados en la obesidad (dopamina, opioides, serotonina). Diferencias entre obesidad central y obesidad global. Relación entre obesidad y alteraciones en la función cerebral. Métodos de neuroimagen en el estudio del sistema de recompensa. Competencias particulares: Búsqueda y análisis crítico de literatura científica. Manejo de bases de datos biomédicas. Análisis de datos neurocientíficos (imágenes cerebrales, escalas psicológicas). Interpretación de estudios clínicos y experimentales. Redacción científica y estructuración de un TFG. Aplicación de principios éticos en la investigación en neurociencia y obesidad.		Conocimientos adicionales: Fundamentos de estadística aplicada a la neurociencia y la obesidad. Modelos estadísticos para el análisis de datos biomédicos. Métodos de correlación y regresión en estudios neurocientíficos. Análisis de varianza (ANOVA) y pruebas de comparación de medias. Métodos de machine learning aplicados al análisis de datos cerebrales. Habilidades y destrezas específicas: Manejo de paquetes estadísticos como R y RStudio. Uso de librerías en R para análisis de datos (tidyverse, ggplot2, dplyr). Aplicación de pruebas estadísticas (t de Student, ANOVA, correlaciones). Generación de gráficos y visualización de datos en R. Interpretación de resultados estadísticos en el contexto neurocientífico.	
186	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Genética	Ana María Brokate LLanos	ambrolla@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Identificación de alimentos frescos y/o procesados mediante "barcoding"	2	Identificar compuesto y/o alimentos no escritos en el etiquetado del alimento	No		Legislación del etiquetado de los alimentos. Técnicas utilizadas para la detección de "posibles fraudes" alimentarios	Extracción de genómicos, realización de PCR y electroresis. Termociclador, transiluminador, centrifugas, pipetas, reactivos, etc.	Desempeño en un laboratorio de genética. conocimiento de bioseguridad y riesgos. Análisis de secuencias.	https://upolavide-my.sharepoint.com/:personal?vs=1&cat=up9_c9Documents/ Aplicaciones/MicrosoftForms/OFFERTAS%20DE%20TRABAJOS%20EN%20E%20GRADO%20DE%20CULTAD%20EN%20EXP%20R/Prgunta%201/TFG-NDH_Ana%20Maria%20Brokate%20U.pdf
161	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Medicina Preventiva y Salud Pública	Ángel Ramón Zapata Moya	arzapmoy@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	El impacto de las políticas nutricionales en el ámbito escolar de los países europeos en perspectiva comparada	1	Los diferentes actores gubernamentales (gobiernos locales, regionales y nacionales) vienen adoptando diferentes medidas y programas que tratan de promover la actividad física y la alimentación saludable en distintos grupos de población. En esta línea se plantean trabajos que avancen en el análisis del impacto que los planes y políticas nutricionales y/o de actividad física implementados por los distintos países europeos pueden estar teniendo en las prácticas relacionadas con la alimentación y en la obesidad u otros problemas de salud asociados a la nutrición. Los trabajos se llevarán a cabo a partir del análisis de encuestas realizadas en centros escolares de distintos países europeos y los diferentes análisis publicados sobre las políticas nutricionales en el ámbito escolar implementadas por los distintos países europeos (https://joint-research-centre.ec.europa.eu/publications/school-food-policy-country-factsheets_en). • Explorar las diferencias en las prácticas relacionadas con la nutrición y/o problemas de salud asociados entre países europeos. • Analizar la posible influencia de las políticas nutricionales y de promoción de la actividad física sobre los mismos. • Estudiar cómo afectan dichas políticas a las tendencias en las prácticas de alimentación saludable o los problemas de salud relacionados con la alimentación entre distintos grupos sociales a nivel europeo. • Identificar fortalezas y debilidades de las políticas nutricionales implementadas por los distintos países.	Sí	Healthy-Scenes	Salud Pública Nutricional, Marco Europeo de las Políticas sobre alimentación, Elaboración de índices sintéticos sobre políticas nutricionales, mediciones de indicadores de salud a partir de datos secundarios de encuestas, etc	Análisis de regresión (distintas técnicas), Análisis factorial y Análisis Multinivel	Análisis de políticas públicas nutricionales y evaluación de su impacto en la salud de la población	

162	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Medicina Preventiva y Salud Pública	Ángel Ramón Zapata Moya	arzapmoy@upo.es	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Capital Cultural en Salud, Alimentación, obesidad y/o imagen corporal.	1	<p>Los comportamientos establecidos durante la adolescencia pueden continuar en la edad adulta, afectando a cuestiones como la salud mental, el desarrollo de dolencias, el consumo de tabaco, la dieta, los niveles de actividad física y el consumo de alcohol. En esta línea se englobarían trabajos que pretendan investigar cómo determinados factores sociales se relacionan con la alimentación, el consumo de alcohol, la obesidad y las diferencias en la percepción de la imagen corporal de los adolescentes. Los trabajos se basarán en las distintas olas de la encuesta de Comportamiento de salud en niños en edad escolar (HBSC) y/o en la encuesta del proyecto Healthy-Scenes co-digirido por el profesor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizar las tendencias en el consumo de determinados grupos de alimentos (Consumo de frutas, verduras, dulces, caramelos o chocolate, de refrescos azucarados, bebidas energéticas, etc) según la edad y la cohorte de nacimiento. • Estudiar las diferencias socioeconómicas en la dieta, la obesidad, la imagen corporal según el nivel socioeconómico entre distintos países. • Analizar cómo se comportan estas diferencias a lo largo del tiempo en los diferentes países. • Explorar la asociación entre las prácticas alimentarias y/o la percepción de la imagen corporal con características del contexto familiar, ambiente escolar y uso de las redes sociales. • Explorar la influencia del Capital Cultural en Salud en la alimentación. 	Sí	<p>Escenas Culturales Saludables: El carácter simbólico del contexto cultural y los estilos de vida saludables (HEALTHY- SCENES)</p> <p>Conocimientos teóricos Capital cultural en salud y su influencia en los hábitos alimentarios y la percepción de la salud. Factores sociales que afectan la alimentación, la obesidad y la imagen corporal en adolescentes. Relación entre dieta, imagen corporal y salud mental. Diferencias socioeconómicas en la dieta, la obesidad y la percepción de la imagen corporal. Evolución de estas diferencias a lo largo del tiempo y entre distintos países. Determinantes estructurales del consumo de alimentos, como el contexto familiar, el ambiente escolar y las redes sociales. Relación entre consumo de alcohol, tabaco, dieta y actividad física en la adolescencia. Modelos teóricos sobre la adopción y mantenimiento de hábitos de salud. Uso de encuestas internacionales para el análisis de tendencias en alimentación y salud. Estudios comparativos sobre comportamientos de salud en adolescentes. Competencias particulares Manejo y análisis de bases de datos de encuestas internacionales (HBSC, Healthy-Scenes). Aplicación de técnicas estadísticas para el análisis de tendencias y desigualdades en salud. Uso de software estadístico (SPSS, Stata, R o similar). Diseño y aplicación de estudios en salud pública y sociología de la alimentación. Interpretación de resultados en estudios longitudinales y comparativos. Redacción de informes y artículos científicos basados en datos empíricos. Presentación clara y fundamentada de resultados mediante visualización de datos. Evaluación crítica de la relación entre factores sociales y de salud. Integración de perspectivas interdisciplinarias en el análisis de la alimentación, la obesidad y la imagen corporal.</p>	<p>Conocimientos Impacto de la globalización y las tendencias culturales en los hábitos alimentarios. Políticas públicas y estrategias de intervención en alimentación y salud en adolescentes. Factores psicológicos y emocionales asociados a la alimentación y la imagen corporal. Métodos de medición y clasificación de la obesidad y el estado nutricional. Influencia del marketing y la publicidad en las decisiones alimentarias de los adolescentes. Regulaciones y normativas sobre etiquetado de alimentos y bebidas azucaradas. Diferencias culturales en la percepción de la salud y la imagen corporal. Habilidades Diseño de cuestionarios y herramientas de medición para estudios de alimentación y salud. Identificación y uso de fuentes de datos secundarias en investigación social y de salud. Aplicación de modelos estadísticos avanzados para el análisis de datos en ciencias sociales. Evaluación de la calidad y validez de los datos en estudios epidemiológicos. Redacción de proyectos de investigación y solicitud de financiamiento para estudios en salud pública. Desarrollo de habilidades comunicativas para la divulgación científica y la presentación de hallazgos. Creación de infografías y herramientas visuales para la interpretación de datos en salud. Destrezas Gestión de bases de datos complejas y técnicas de limpieza y preparación de datos. Aplicación de enfoques mixtos (cualitativos y cuantitativos) en el estudio de la alimentación y la salud. Desarrollo de capacidad crítica para analizar estudios previos y literatura científica en salud pública. Uso de plataformas digitales para la difusión de resultados (blogs, redes sociales, webinars). Adaptación de resultados científicos para audiencias no especializadas (divulgación y comunicación pública).</p>
-----	---------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------	-----------------	---	--	---	---	----	---	--

164	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Medicina Preventiva y Salud Pública	Ángel Ramón Zapata Moya	arzapmoy@upo.es	A. Trabajos de contenido científico-técnico	¿Cómo influyen las propiedades del contexto cercano (barrio-municipio-contextos digitales) en la alimentación?	1	<p>La salud depende de complejas interacciones entre las características de los individuos y el entorno en el que viven y desarrollan sus relaciones sociales. Como se ha reconocido ampliamente en las conferencias sobre promoción de la salud, y en particular a partir de los informes de la Comisión de la OMS para el Estudio de los Determinantes Sociales de la Salud (Marmot et al., 2008), la salud y la enfermedad no pueden concebirse exclusivamente como las manifestaciones acumulativas de características (conductuales o biológicas) que tienen su expresión a nivel individual. De hecho, la salud no sólo viene determinada por quién se es, sino también por el lugar donde se vive y se pasa la mayor parte del tiempo a lo largo de la vida (Macintyre, Ellaway y Cummins 2002; Cummins et al., 2007). Por lo tanto, para entender la distribución de la salud de la población, es esencial considerar la acumulación de experiencias vinculadas al contexto social de proximidad en el que las personas pasan la mayor parte de día a día. En esta línea se pueden desarrollar trabajos que exploren las influencias de ciertas propiedades del barrio o el municipio de residencia sobre distintas prácticas relacionadas con la alimentación. Estos trabajos se desarrollarán a partir de información procedente de fuentes secundarias, generalmente, usando las distintas encuestas de salud georreferenciadas en España.</p> <p>Objetivos posibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explorar la influencia del mercado alimentario de proximidad sobre la alimentación. • Estudiar la influencia de la vulnerabilidad del barrio de residencia sobre las prácticas de alimentación. • Analizar cómo las propiedades del contexto interaccionan con características individuales facilitando o dificultando la elección de una alimentación saludable. • Estudiar diferencias según el grado de urbanización sobre las tendencias temporales en los patrones de alimentación saludable en España. • Estudiar y caracterizar los contextos digitales contemporáneos relevantes para las prácticas alimentarias. 	SI	<p>Escenas Culturales Saludables: El carácter simbólico del contexto cultural y los estilos de vida saludables (HEALTHY-SCENES)</p> <p>Conocimientos teóricos Determinantes sociales de la salud y su impacto en la alimentación. Influencia del entorno físico y social en la salud y los hábitos alimentarios. Modelos teóricos sobre la relación entre contexto y salud (Macintyre, Ellaway y Cummins, Cummins et al.). Impacto de la estructura y accesibilidad del mercado alimentario en las elecciones dietéticas. Relación entre la vulnerabilidad socioeconómica del barrio y las prácticas alimentarias. Efectos del grado de urbanización en la dieta y los hábitos alimentarios. Dinámicas de los entornos digitales y su papel en la promoción o desinformación sobre alimentación. Estrategias de promoción de la salud basadas en el contexto comunitario y digital. Uso de encuestas de salud georreferenciadas para el estudio de la alimentación. Enfoques epidemiológicos y sociológicos en el estudio de la distribución de la salud. Competencias particulares Manejo y análisis de bases de datos de encuestas de salud georreferenciadas en España. Aplicación de técnicas de análisis espacial para estudiar determinantes contextuales de la alimentación. Uso de software estadístico para el análisis de datos cuantitativos (SPSS, Stata, R o similar). Diseño y desarrollo de estudios sobre la interacción entre características individuales y contextuales. Interpretación de resultados en estudios comparativos sobre alimentación y salud. Identificación de patrones de desigualdad en alimentación según características del barrio o municipio. Análisis de redes sociales y plataformas digitales como entornos de influencia alimentario. Redacción de informes científicos y comunicación de hallazgos de manera efectiva. Visualización de datos espaciales para la comprensión de patrones geográficos en salud. Desarrollo de pensamiento crítico e interdisciplinario en la interpretación de datos sobre salud y contexto.</p>	<p>Conocimientos Efecto de la gentrificación y la segregación urbana en la accesibilidad a alimentos saludables. Diferencias en el acceso a supermercados, mercados locales y tiendas de conveniencia según el barrio. Impacto de las políticas urbanas y planificación territorial en los hábitos alimentarios. Influencia de la contaminación ambiental y el entorno construido en la salud y la alimentación. Factores psicológicos y socioculturales que afectan la percepción de la alimentación saludable. Análisis de los determinantes del food desert y food swamp en contextos urbanos y rurales. Rol de los influencers y comunidades digitales en la construcción de hábitos alimentarios. Estrategias de marketing digital y su impacto en las decisiones alimentarias de la población. Habilidades Manejo de herramientas de análisis geoespacial (GIS, QGIS, ArcGIS) para estudiar patrones de alimentación. Diseño y aplicación de metodologías mixtas (cuantitativas y cualitativas) para el estudio del entorno alimentario. Uso de bases de datos abiertas y fuentes secundarias en investigaciones de salud y alimentación. Implementación de modelos de regresión y técnicas de análisis multivariante en estudios de salud pública. Desarrollo de narrativas basadas en datos para informar políticas públicas sobre alimentación. Aplicación de técnicas de análisis de contenido en redes sociales y plataformas digitales. Creación de infografías y dashboards interactivos para la visualización de datos espaciales y tendencias alimentarias. Desarrollo de estrategias de intervención comunitaria basadas en el análisis del entorno alimentario. Destrezas Interpretación y contextualización de datos en estudios sobre alimentación y salud. Capacidad de síntesis y estructuración de información proveniente de múltiples fuentes. Trabajo en equipo en proyectos interdisciplinarios sobre salud urbana y alimentación. Adaptación de conocimientos a distintas audiencias para la divulgación científica. Uso de metodologías participativas para la recopilación de información sobre hábitos alimentarios. Evaluación crítica de estudios previos y construcción de hipótesis fundamentadas. Aplicación de técnicas de minería de datos en el análisis de tendencias alimentarias en redes sociales.</p>
-----	---------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------	-----------------	---	--	---	--	----	--	--

204	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Medicina Preventiva y Salud Pública	María R. Cabillas Romero	mcabillas@upo.es	David Alarcón Rubio	Psicología Básica/ Dpto. Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública, U. Pablo de Olavide	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Likes, filtros y dietas:	2	Abordar la idea de salud vinculada a la dimensión social y de género, atendiendo desde aquí a los procesos de salud-enfermedad.	No	Se abordarán conceptos teóricos clave de partida que tienen como objetivo facilitar el desarrollo de la investigación.		https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esicas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20EIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/Conjuntos%20TFC%20nutrici%C3%83n%2025-26_Maria%20Cabillas%20Rubio.pdf		
95	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Microbiología	Tanja Dapa	tdap@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Interacciones y coevolución de la microbiota intestinal y el hospedador	1	Comprender el mecanismo funcional que rige las interacciones de la microbiota intestinal y el hospedador empleando la evolución experimental.	Si	LA MULTIPLICIDAD DE LOCI DE UTILIZACION DE POLISACARIDOS SUBYACE EN LA COEVOLUCION SINERGICA ENTRE EL SIMBIOTE INTESTINAL BACTERIOIDES THETAIOAOMICRON Y LA RESPUESTA INMUNITARIA		https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esicas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20EIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/TFC_TD_Aroa%20lopez%20Sanchez%201.pdf		
109	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Microbiología	Belén Floriano Pardal	bflopar@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	CARACTERIZACIÓN MICROBIANA DE MASAS MADRE PANADERAS ARTESANAS ANDALUZAS	1	1. Identificar los microorganismos mayoritarios mediante técnicas dependientes e independientes de cultivo. 2. Caracterizar fisiológicamente las bacterias lácticas mayoritarias.	No	Introducción a las masas madre panaderas y su microbiota Técnicas de identificación de microorganismos dependientes e independientes de cultivo Bacterias lácticas: características principales y biocompuestos de interés (bacteriocinas y proteasas).	Técnicas microbiológicas básicas: toma de muestras, diluciones, preparación de medios, siembras en medios de cultivo selectivos, cultivos líquidos, monitorización del crecimiento, conteos de viables. Técnicas moleculares: PCR, electroforesis de agarosa, purificación de ADN, secuenciación, utilización de bases de datos para la identificación.	Presentación y discusión de resultados experimentales	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esicas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20EIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/TFC_caracterizacion_microbiologia_GNH_GCAM_Aroa%20lopez%20Sanchez.pdf	
54	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Anabel Rojas González	airojgon@upo.es			A. Trabajos de contenido científico-técnico	Nutrición en pacientes con enfermedad del hígado grado asociado a disfunción metabólica. Actualización sobre tratamientos farmacológicos y recomendaciones dietéticas.	1	1. Analizar la prevalencia y características clínico-epidemiológicas de la población con enfermedad del hígado grado asociado a disfunción metabólica. 2. Describir los tratamientos farmacológicos actuales para los pacientes con enfermedad del hígado grado asociado a disfunción metabólica. 3. Actualización de recomendaciones dietéticas para los pacientes con enfermedad del hígado grado asociado a disfunción metabólica.	No	1. El alumno aprenderá a hacer una búsqueda de revisión bibliográfica sobre la enfermedad del hígado grado asociado a disfunción metabólica. 2. El alumno adquirirá la comprensión de conocimientos de esta enfermedad, desde niveles básicos hasta niveles más avanzados. 3. El alumno aprenderá a exponer y difundir los resultados más concluyentes de su búsqueda acerca del hígado grado asociado a disfunción metabólica y describirá las estrategias actuales para la intervención nutricional enfocada a este grupo de pacientes.		https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esicas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20EIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/Propuesta%20TFC_Anals%20Isabel%20Rojas%20Gon.pdf		
56	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Ángeles Ortega de la Torre	maortega@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Análisis del estrés proteico en el envejecimiento acelerado	1	El envejecimiento conlleva una serie de cambios fisiológicos y un progresivo deterioro de órganos y tejidos, entre los que destacan los relacionados con el tejido óseo y la función cardiovascular. Una situación extrema de envejecimiento acelerado se produce en los síndromes de progeria, donde las personas que la padecen tienen una esperanza de vida muy corta, pues su cuerpo envejece mucho más rápidamente de lo normal, y la principal causa de su muerte son los infartos cardiovasculares incluso antes de alcanzar la pubertad. Curiosamente, no se han descrito enfermedades neurodegenerativas en estos pacientes. ¿Podrían las mutaciones de la progeria, paradójicamente, desencadenar una neuroprotección? Experimentos preliminares en un nuevo modelo de progeria de Caenorhabditis elegans muestran una reducción en la formación de agregados de proteínas en neuronas, un sello distintivo de la neurodegeneración. Los objetivos de este proyecto son dos: 1. Comprobar si las células de pacientes de progeria tienen alteraciones en la formación y/o en la degradación de agregados de proteínas. 2. Analizar la maduración, transporte y funciones de los endosomas - componentes esenciales para la distribución eficaz del material internalizado por endocitosis.	Si	Proyecto de investigación PID2022-137162NB-I00 "Virus patológicos desde la envoltura nuclear al citoplasma", financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.	-Estado actual en el conocimiento de enfermedades relacionadas con la envoltura nuclear. -Análisis de resultados mediante técnicas y programas estadísticos.	-Técnicas de cultivo de células humanas. -Microscopia confocal. -Análisis de imágenes.		https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esicas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20EIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/Presentaci%C3%83n_TFC_2025_2026_Maria%20Ortega%20de%20la%20Torre.pdf
76	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Isabel Cerrillo García	icergar@upo.es			B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Diseño de menús sostenibles como promotores de una alimentación sana y del desarrollo local en el ámbito rural.	1	• Diseño de menús saludables y sostenibles, utilizando platos locales y productos del territorio, alineados con las necesidades nutricionales de una población rural. • Análisis nutricional, de impacto ambiental y económico de los menús propuestos.	Si	Objetivos y contenidos relacionados con el proyecto https://alimenta.com/innovacion-gastronomica/ financiado por COTEC y a cargo del Think Tank Alimenta del que Isabel Cerrillo es socia.	Innovación EcoGastronómica: Conocimiento en el territorio del impacto ambiental del sistema alimentario. Manejo en la planificación dietética de menús considerando platos locales y productos del territorio. Evaluación de parámetros de impacto mas allá que la salud (ambiental y económico)	Manejo de softwares de valoración nutricional, calculadoras de impacto ambiental así como cálculos del impacto económico de los menús planteados en el entorno rural.	Modelo de organización participativo que reúne a todos los actores con el objetivo de cambiar la forma de concebir el territorio y la alimentación partiendo de los platos locales como instrumento de cohesión .	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esicas_upo_es/Documents/Applicaciones/Microsoft%20Forms/OFERTAS%20E%20TRABAJOS%20EIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXPERIMENTAL/Pregunta%201/OFERTAS%20TFC_Isabel%20Cerrillo%20Garc.pdf

91	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Franz Martín Bermudo	fmarber@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Evaluación del consumo de suplementos nutricionales en personas jóvenes que entrenan en gimnasios y clubes deportivos	1	1. Determinar la prevalencia del consumo de suplementos nutricionales en jóvenes que entrenan en gimnasios y clubes deportivos. 2. Identificar los suplementos más utilizados y su relación con el tipo de entrenamiento. 3. Analizar las motivaciones que llevan a los jóvenes a consumir suplementos nutricionales. 4. Evaluar el nivel de conocimiento sobre suplementación nutricional.	No		1. Aprender a realizar una revisión bibliográfica sobre el tema. 2. Ser capaz de diseñar, validar y llevar a cabo una encuesta nutricional. 3. Poder utilizar las herramientas estadísticas para sacar conclusiones a partir de los datos obtenidos en encuestas nutricionales.	Ninguno	Ninguno	1. Pensamiento crítico. 2. Diseño de metodología científica. 3. Capacidad de síntesis. 4. Habilidades orales y de comunicación.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/MicrosoftForms/OFERTAS2024%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXP%20R/Pregunta%201/Preentac%20C3%83n%20TFG-Franz%20Mart%C3%ADn_Francisco%20Marte%20Mar.pdf
93	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Genoveva Berná Amorós	gberamo@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Importancia de la permeabilidad intestinal como marcador pronóstico del Síndrome de Sensibilidad Central (SSC)	1	Analizar la relación entre la permeabilidad intestinal y los síntomas de SSC. Valorar si la mejora en la permeabilidad intestinal afecta a la clínica de SSC.	Sí	Realización de desarrollos de investigación para la búsqueda de biomarcadores relacionados con el Síndrome de Sensibilidad Central y la realización de analíticas relacionadas con los biomarcadores. LOU 83-Investigación y Servicio técnico Empresa/Administración financiadora: Histamina Síndrome Diagnostic SL	- Conocer la patología con las diferentes manifestaciones del SSC. - Ser capaz de leer una historia clínica. - Aprender a manejar datos para extraer conclusiones.		Manejo de programas estadísticos	Adquisición de pensamiento crítico	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/MicrosoftForms/OFERTAS2024%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXP%20R/Pregunta%201/Preentac%20C3%83n%20TFG_Genoveva%20Bern%C3%A1.pdf
99	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Mª Soledad Fernández Pachón	msferpac@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Estimación de la capacidad antioxidante de la dieta de la población española	1	-Valorar los hábitos alimentarios de la población española por grupos de edad. -Evaluar la capacidad antioxidante de la dieta de la población española. -Relacionar la capacidad antioxidante de la dieta con los hábitos alimentarios, el estado de salud y la prevalencia de enfermedades.	No						
104	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Javier Sánchez Perona	jsanper@upo.es	Nutrición y Bromatología	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Desinformación y Clickbait en medios digitales: Análisis de prácticas engañosas en alimentación y salud	1	Objetivo General • Analizar el uso de estrategias de desinformación en redes sociales y medios digitales en temas de alimentación y salud, con especial énfasis en el clickbait y la publicidad encubierta. Objetivos Específicos • Identificar patrones de desinformación en titulares de medios digitales relacionados con alimentación y salud, evaluando el uso de clickbait. • Detectar la presencia de publicidad encubierta, analizando cómo se integran mensajes comerciales en contenido supuestamente informativo. • Evaluar el impacto en la percepción pública, a través de encuestas que midan la influencia de estos titulares en la opinión y decisiones de los consumidores. • Medir la viralidad de titulares alarmistas, comparando la difusión de noticias con y sin estrategias de clickbait. • Proponer estrategias de buenas prácticas para medios y creadores de contenido, fomentando una comunicación más veraz y ética en temas de salud y alimentación.	No	Conocimientos Teóricos: • Conceptos, mecanismos de propagación y efectos en la opinión pública. • Técnicas utilizadas para captar la atención y generar interacción en redes sociales. • Normativas sobre publicidad en medios digitales y redes sociales. • Factores que influyen en la credibilidad y viralidad de la información. • Impacto de la desinformación en la salud pública. Competencias Adquiridas: • Capacidad para evaluar la veracidad y calidad de contenidos en medios digitales. • Habilidades para investigar el impacto de la desinformación en la percepción pública. • Manejo de redes sociales. • Aplicación de marcos regulatorios en el análisis de publicidad encubierta y desinformación. • Capacidad para comunicar hallazgos de manera clara y accesible, tanto en la difusión como en la divulgación científica. • Ética y responsabilidad en la comunicación.	• Software de análisis de texto y minería de datos (Voyant Tools, Orange3) para identificar patrones de clickbait. • Plataformas de encuestas online para evaluar la percepción pública. • Herramientas de análisis de redes sociales (Metricool, Hootsuite) para medir la viralidad de los titulares. • Software estadístico (SPSS, R, Excel) para procesar y analizar datos de encuestas y experimentos. • Bases de datos legales y normativas (Legislación nacional e internacional).			https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/MicrosoftForms/OFERTAS2024%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXP%20R/Pregunta%201/Preentac%20C3%83n%20TFG_Javier%20Sanch%20Peron.pdf	
192	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Eva María Valero Blanco	evalero@upo.es	Alumno doctorado UCO área Ciencia y Tecnología de Tecnología de Alimentos y UPO Nutrición y Bromatología (programa doctorado UCO)	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Estandarización, valoración nutricional y gastronómica de recetas populares de Sevilla	1	El objetivo es poner en valor las recetas populares de Sevilla, en colaboración con la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba. Objetivos específicos: - Recopilar las recetas de los platos estudiados en diferentes fuentes de información - Estandarizar las recetas para evaluar los ingredientes y cantidades habituales. - Valorar nutricionalmente las recetas estandarizadas. - Analizar los datos sociodemográficos y de consumo de los diferentes platos	No	Análisis de las recetas recopiladas y estandarización de las mismas a través de programas estadísticos (3h) Estudio sociodemográfico y de consumo de los diferentes platos y su análisis estadístico (3h) Correcciones en la escritura y presentación del TFG (2h)		Elaboración de la receta estandarizada con un cocinero experto de la cátedra de gastronomía de la Universidad de Córdoba para realizar los ajustes necesarios. (Se contabiliza 1,5h por receta en el caso de que se abarquen 4 recetas en el TFG)	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/MicrosoftForms/OFERTAS2024%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXP%20R/Pregunta%201/TFG%20Gastronomia%20Sevillana_Eva%20Mara%20Valero%20Blanca.pdf		
196	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	José Manuel Monje Moreno	jmonmor@upo.es		B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Búsqueda de nuevos compuestos bioactivos en subproductos vegetales.	1	-Comprobar el posible efecto bioactivo de extractos vegetales o compuestos aislados de los mismos en modelos de enfermedad humana en el nemátodo Caenorhabditis elegans	Sí	Caenorhabditis elegans como modelo de alto rendimiento para la búsqueda de nuevos fármacos o nutraceuticos.	Conocimiento sobre actividades de beneficiosas de compuestos bioactivos Conocimiento sobre la fisiología y las rutas moleculares implicadas en diferentes enfermedades humanas. Biología básica de nemátodos.	Mantenimiento y cultivo de C. elegans Uso de microscopía. Técnicas básicas de genética y biología molecular. Preparación de medios y soluciones.		Conocimientos básicos de la gestión de proyectos de investigación Autonomía científica Elaboración de documentos científicos.	https://upolavide-my.sharepoint.com/personal/esiccas_upo_es/Documents/Applicaciones/MicrosoftForms/OFERTAS2024%20TRABAJO%20FIN%20E%20GRADO%20FACULTAD%20DE%20EXP%20R/Pregunta%201/TFG%20elegans_Jose%20Manuel%20Monje%20Mo.pdf

197	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Nutrición y Bromatología	Blanca Escudero López	besclop@upo.es		D. Trabajos de intervención e innovación	Programa de educación nutricional en un centro escolar	1	El objetivo principal de este TFG es analizar los hábitos dietéticos de un grupo escolar y desarrollar un programa de educación nutricional en el centro educativo, adaptado al grupo objetivo. Para la consecución de este objetivo se plantean los siguientes objetivos específicos: • Evaluar los conocimientos previos sobre los alimentos, su función y los beneficios de una alimentación equilibrada y saludable para mantener un estado de bienestar general, en la población objeto de estudio. • Analizar los hábitos alimentarios del colectivo escolar a través de distintos cuestionarios previamente diseñados, antes y después de la intervención. • Diseñar un programa de intervención con distintas actividades, seminarios y talleres que fomente la adquisición de los conocimientos sobre alimentación saludable, adaptado a la edad de la muestra poblacional. • Evaluar el impacto de la intervención en la mejora de hábitos dietéticos y estilo de vida saludable en la muestra poblacional objeto del estudio.	No		Cómo diseñar distintos cuestionarios, basados en otros validados, utilizados como herramientas de medida para evaluar hábitos dietéticos, nivel socio-económico y grado de conocimientos en el ámbito de la nutrición en la población objeto de estudio. Cómo realizar sesiones formativas de 45 minutos adaptadas al rango de edad escolar de la muestra poblacional			https://upolvide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERITAS%20DE%20TRABAJO%20EN%20E%20GRADADO%20AFECTADO%20EN%20EXPERI/Pregunta%201/Presentacion%20C3%83%20TFG_BEL_Blanca%20Escudero%20Upo.pdf
96	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Organización de Empresas	Vanessa Diaz Moriana	mvdiamor@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	La innovación en empresas de Nutrición y Dietética Creación de empresas de Nutrición y Dietética	2	Estudiar la innovación en empresas del sector alimentario y la creación de empresas	No		Temas de organización de empresas e innovación y se guiará en como hacer el TFG			
97	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Organización de Empresas	Franco Gonzalez del Piñal Pacheco	fjgonpac@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Desarrollo de modelos de negocio en el sector agroalimentario Creación de empresas en el sector agroalimentario	2	Desarrollo de modelos de negocio en el sector agroalimentario o Creación de empresas en el sector agroalimentario	No					
14	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Psicología Básica	Josué García Amán	jgarami@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	"La Influencia de las Emociones en la Toma de Decisiones Alimentarias: Un Enfoque Multidimensional"	3	1. Identificar las emociones predominantes que influyen en la toma de decisiones alimentarias en diferentes contextos. 2. Analizar cómo las variaciones emocionales afectan la elección de alimentos saludables versus no saludables. 3. Evaluar la efectividad de intervenciones emocionales en la modificación de patrones de toma de decisiones alimentarias.	No		1. Habilidad para diseñar y llevar a cabo estudios experimentales sobre la influencia emocional en la toma de decisiones alimentarias. 2. Capacidad para analizar datos cualitativos y cuantitativos relacionados con emociones y decisiones alimentarias.	Técnica/Instrumento: Aplicación de Cuestionarios Estandarizados Descripción: Los estudiantes aprenderán a administrar cuestionarios estandarizados que evalúan aspectos emocionales y motivacionales relacionados con la toma de decisiones alimentarias. Competencias: Habilidad para seleccionar y evaluar programas de intervención que promuevan decisiones alimentarias saludables. Capacidad para interpretar y analizar los resultados obtenidos de los cuestionarios.	Conocimientos: Teorías de la motivación y su aplicación en la modificación de conductas. Impacto de los factores socioculturales en la toma de decisiones alimentarias. Habilidades y Destrezas: Diseño de intervenciones: Capacidad para diseñar y evaluar programas de intervención que promuevan decisiones alimentarias saludables. Trabajo en Equipo: Habilidad para colaborar con otros investigadores y profesionales en proyectos multidisciplinares.	https://upolvide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERITAS%20DE%20TRABAJO%20EN%20E%20GRADADO%20AFECTADO%20EN%20EXPERI/Pregunta%201/Presentacion%20C3%83%20TFG%20nutric_Josue%20Garcia%20Aman.pdf
15	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Psicología Básica	David Alarcón Rubio	dalarub@upo.es		A. Trabajos de contenido científico-técnico	Motivación y Toma de Decisiones en la Conducta Alimentaria: Desentrañando los Factores Psicológicos y Sociales	3	1. Examinar los factores motivacionales intrínsecos y extrínsecos que influyen en la toma de decisiones alimentarias. 2. Investigar la interacción entre factores sociales y motivacionales en la elección de alimentos. 3. Desarrollar estrategias motivacionales para promover decisiones alimentarias saludables en diferentes poblaciones.	No		Conocimientos Teóricos: Teorías de la motivación y su aplicación en la psicología de la alimentación. Influencia de los factores sociales en la toma de decisiones alimentarias. Competencias Particulares: Habilidad para evaluar y aplicar teorías motivacionales en el contexto de la conducta alimentaria. Capacidad para desarrollar e implementar intervenciones motivacionales que promuevan decisiones alimentarias saludables.	Aplicación de Cuestionarios Estandarizados Descripción: Los estudiantes aprenderán a administrar cuestionarios estandarizados que evalúan aspectos emocionales y motivacionales relacionados con la toma de decisiones alimentarias. Competencias: Habilidad para seleccionar y adaptar cuestionarios validados para diferentes poblaciones. Capacidad para interpretar y analizar los resultados obtenidos de los cuestionarios.	Conocimientos: Teorías de la motivación y su aplicación en la modificación de conductas. Impacto de los factores socioculturales en la toma de decisiones alimentarias. Habilidades y Destrezas: Diseño de intervenciones: Capacidad para diseñar y evaluar programas de intervención que promuevan decisiones alimentarias saludables. Trabajo en Equipo: Habilidad para colaborar con otros investigadores y profesionales en proyectos multidisciplinares.	https://upolvide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERITAS%20DE%20TRABAJO%20EN%20E%20GRADADO%20AFECTADO%20EN%20EXPERI/Pregunta%201/Presentacion%20C3%83%20TFG%20nutric_Josue%20Garcia%20Aman%201.pdf
120	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Química Física	Ana Paula Zaderenko	apazdpar@upo.es	Patrick Merkling	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Actividad antitumoral de Productos Naturales y Nutracéuticos, y su uso en la formulación de agentes quimioterapéuticos y quimiopreventivos (Complementos Nutricionales)	2	El principal objetivo de nuestro proyecto es el análisis de la actividad antitumoral de Productos Naturales y Nutracéuticos, así como la obtención de nanovectores que encapsulen estos productos aumentando su biodisponibilidad.	Sí	Encapsulación y Actividad quimioterapéutica y de Nutracéuticos	Técnicas de encapsulación y caracterización. Fundamentos del estudio de la interacción nutracéutico-receptor.	Técnicas básicas de síntesis enfocadas a la encapsulación de nutracéuticos y técnicas de análisis tales como FTIR, RMN, Raman, espectrofotometría ultravioleta-visible, microscopía. Técnicas de análisis por ordenador.	Síntesis y caracterización de nanomateriales.	https://upolvide-my.sharepoint.com/personal/eslecas_upo_es/Documents/Aplicaciones/Microsoft%20Forms/OFERITAS%20DE%20TRABAJO%20EN%20E%20GRADADO%20AFECTADO%20EN%20EXPERI/Pregunta%201/Presentacion_NHD_P_Zaderenko_Ana%20Paula%20Zaderenko.pdf