

ID	TUTOR	EMAIL	PLAZAS	AREA	COTUTOR/A	AREA	TITULO TFG	MODALIDAD	OBJETIVOS	PROYECTO INVESTIGACIÓN	APRENDIZAJE EN EL TFG
1	EMILIO SIENDONES CASTILLO	esicasa@upo.es	2 estudiantes	Biología Celular			Revisión Sistemática sobre patologías relacionadas con nutrición y alteraciones terapéuticas farmacológicas y/o nutricionales	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1. Investigar estrategias de intervención nutricional y dietética en el tratamiento de patologías susceptibles de ser tratadas con intervención dietética, basadas en la evidencia científica a través de la metodología de las revisiones sistemáticas y el metaanálisis. (cada estudiante decidirá qué patología e intervención dietética investigará) 2. Identificar y seleccionar con rigor estudios clínicos sobre prevención y mejora de intervenciones farmacológicas y/o 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 farmacológica y/o 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.		1. Enseñar el protocolo metodológico para investigación sistemática 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
3	FRANCISCO JOSE BERRAL DE LA ROSA	fberde@upo.es	1 estudiante	Educación Física y Deportiva			Tejido adiposo blanco vs tejido adiposo pardo. Termogénesis del tejido adiposo. Revisión sistemática.	A. Trabajos de contenido científico-técnico	*Definir los tipos de tejido adiposo. *Diferenciar los mecanismos de hiperplasia e hipertrofia adipocitaria. *Conocer los efectos de la leptina y el control endocrino del equilibrio energético. *Descubrir como activar la quema de las grasas mediante la nutrición.		*Profundizar en el conocimiento de la composición corporal. *Mejorar los conocimientos sobre los procesos de obesidad. *Profundizar en el conocimiento de la leptina y como actuarla *Descubrir pautas nutricionales que activen la quema de las grasas.
4	FRANCISCO JOSE BERRAL DE LA ROSA	fberde@upo.es	1 estudiante	Educación Física y Deportiva			Restricción calórica, ejercicio, sistema inmunológico y longevidad. Revisión sistemática.	A. Trabajos de contenido científico-técnico	*Profundizar en los efectos de una restricción calórica. *Conocer la transformación de adipocitos blancos en adipocitos pardos *Evaluar la inflamación de bajo grado en la obesidad		*Conocimiento del tejido adiposo pardo *Describir los mecanismos de transformación del tejido adiposo *Profundizar en el conocimiento de los efectos del sistema inmunológico sobre la obesidad
5	FRANCISCO JOSE BERRAL DE LA ROSA	fberde@upo.es	1 estudiante	Educación Física y Deportiva			Envejecimiento muscular. Proteínas DEAF1 y mTORC1. Revisión sistemática.	A. Trabajos de contenido científico-técnico	*Analizar los efectos de la actividad física en la restauración puede restaurar ciertos procesos celulares que se alteran con la edad. *Estudia la síntesis y degradación de las proteínas musculares. *Prolongar la salud muscular durante el envejecimiento.		*Profundizar en el conocimiento de la Sarcopenia. *Analizar las alternativas actuales para mejorar la calidad muscular. *Protocolizar medidas, incluidas las nutricionales, para evitar el deterioro muscular y en consecuencia las caídas
6	Vanessa Díaz Moriana	mdiamor@upo.es	2 estudiantes	Organización de Empresas			La innovación en empresas de Nutrición y Dietética Creación de empresas de Nutrición y Dietética	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Estudiar la innovación en empresas del sector de Nutrición y Dietética. Se puede utilizar un estudio de caso de una empresa concreta o varios donde se vea algún aspecto de innovación ya sea de producto, de proceso o de transformación digital o iA. Se pueden usar varios y hacer una comparativa. En el caso de creación de empresas se hará un plan de negocios y estudio de mercado sobre una idea de startup en el sector de nutrición y/o dietética.		Temas de organización de empresas e innovación y se guiará en como hacer el TFG. Enseñanza de estudio de caso. En el caso de creación de empresas temas relacionados con el gestión de empresas estudios de mercado, marketing, operaciones, finanzas etc con el fin de desarrollar un plan de negocio.
9	Carlos Santos Ocaña	csanoca@upo.es	1 estudiante	Biología Celular			Estudio piloto sobre la alimentación en pacientes diagnosticados de enfermedades mitocondriales	A. Trabajos de contenido científico-técnico	El objetivo es elaborar una encuesta nutricional para pacientes con enfermedad mitocondrial que permita recabar datos epidemiológicos de esta población. Los datos se procesarán para compararlos con las recomendaciones nutricionales disponibles en la literatura, con el fin de aportar mejoras en la alimentación de los pacientes.		- Diseño de encuestas nutricionales - Análisis de datos - Búsqueda bibliográfica - Generación de material divulgativo para pacientes
13	Agnès Guart Massó	agnumas@upo.es	1 estudiante	Fisiología		Universidad Pablo de Olavide	Intervención nutricional y de complementos nutricionales para prevenir y mejorar diferentes síntomas negativos en mujeres perimenopausas.	F. Análisis y resolución de casos propios del ámbito de la titulación	1. Conocer la práctica nutricional y de diferentes hábitos en mujeres perimenopausas. 2. Estudiar el consumo de complementos nutricionales en farmacias, para farmacias y herbolarios de las mujeres en esta etapa. 3. Ofrecer unas pautas nutricionales claras para las mujeres en las diferentes etapas alrededor de la menopausia.		Todas aquellas a las relativas a la confección de cuestionarios, a la búsqueda de la información, al análisis y representación de los resultados, etc.
14	Juan Carlos López Ramos	Juan Carlos López Ramos	1 estudiante	Fisiología		Fisiología	Estudio del efecto de complementos alimenticios sobre las capacidades cognitivas o motoras en animales, y de su posible extrapolación a la dieta humana	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	- Determinación, mediante revisión bibliográfica, del complemento alimenticio destinado a ser estudiado. - Evaluar el resultado de la administración del complemento sobre las capacidades cognitivas y/o motoras en animales. - Interpretar, a la vista de los resultados obtenidos, los posibles efectos del uso del complemento alimenticio en humanos.		Conocimientos y competencias relacionadas con la dieta-terapia, usando técnicas de análisis cognitivo y/o conductual
17	Antonio Rodríguez Moreno	arodrom@upo.es	1 estudiante	Fisiología			Efecto de la nutrición sobre la plasticidad cerebral en distintos momentos de desarrollo postnatal	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Determinar los efectos de nutrientes sobre mecanismos celulares de la plasticidad cerebral y si es posible determinar su función y participación en modelo de enfermedad cerebral (Autismo o Alzheimer).		Aprendizaje de técnicas de investigación sobre el cerebro. Preparación de soluciones. Obtención de rodajas vivas de cerebro. Registros de actividad fisiológica de las rodajas. Uso de fármacos que afectan a la fisiología cerebral.
23	Eva María Pérez Villagas	empervil@upo.es	1 estudiante	Fisiología			Nutrición, Metabolismo y Deterioro Cognitivo	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	1. Determinar la correlación entre marcadores agudos de homeostasis metabólica (glucemia capilar y densidad urinaria) 2. Rendimiento en funciones ejecutivas en una muestra poblacional controlada.		Conocimientos teóricos : 1. Fisiología de la Homeostasis Hidroelectrolítica. 2. Neuroinflamación y Eje Intestino-Cerebro. 3. Metodología de Meta-análisis. Competencias particulares/técnicas. 1. Evaluación Neurocognitiva. 2. Interpretación de Biomarcadores Metabólicos. 3. Análisis Crítico de la Literatura. 4. Glucometría Capilar 5. Software de Evaluación Cognitiva, uso de plataformas 6. Software Estadístico.
24	Rocío Leal Campanario	rleacam@upo.es	1 estudiante	Fisiología			"Efecto de la modificación en la composición de las dietas sobre el aprendizaje y memoria"	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	- Realizar una exhaustiva revisión bibliográfica acerca del tema elegido. - Diseñar la dieta - Determinar las funciones cognitivas - Analizar los datos y realizar su estadística. - Graficar los datos y diseñar las figuras - Escribir el manuscrito		- Fisiología - Metodologías de investigación - Pensamiento crítico - Análisis de datos y representación
26	Luis Navarro Arboley	lnavarar@upo.es	2 estudiantes	Sociología			Discursos sobre la alimentación. Redes sociales, encuestas de opinión y entrevistas.	D. Trabajos de intervención e innovación	1. Analizar los discursos sobre la alimentación en redes sociales, encuestas de opinión y entrevistas, con el fin de identificar los principales marcos interpretativos, valores y preocupaciones que estructuran la percepción social de la alimentación. 2. Comparar los discursos y representaciones sobre la alimentación que emergen en estos tres tipos de fuentes –redes sociales, encuestas de opinión y entrevistas– para identificar convergencias, divergencias y posibles tensiones entre el discurso público, las opiniones declaradas y las experiencias narradas por las personas.		Se introducirán nociones básicas de sociología de la alimentación y análisis del discurso, prestando atención a cómo se construyen socialmente las prácticas y percepciones. El alumnado desarrollará competencias relacionadas con la investigación social cualitativa, como la capacidad de observación, la formulación de preguntas relevantes, la escucha activa y la interpretación crítica de discursos sociales. Se enseñará el uso de la entrevista semiestructurada como técnica de recogida de información cualitativa. El alumnado aprenderá a elaborar guiones de entrevista, realizar entrevistas en contextos reales y registrar la información mediante notas de campo y grabaciones junto con nociones de transcripción y análisis de entrevistas. Asimismo, se introducirán nociones de análisis de datos de encuestas y de interpretación de métricas en redes sociales, con el objetivo de comprender cómo se construyen y difunden los discursos sobre la alimentación en distintos espacios.
29	Jesús Fernández Abascal	jferaba@upo.es	1 estudiante	Bioquímica y Biología Molecular	Marta Artal Sanz	Bioquímica y Biología Molecular	Nutrición y estrés mitocondrial en el sistema nervioso de C. elegans: implicaciones para envejecimiento y homeostasis sistémica	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Estudiar cómo el estado nutricional modula la respuesta al estrés mitocondrial en el sistema nervioso y su impacto en la fisiología del organismo. • Analizar la activación de la respuesta al estrés mitocondrial en neuronas y células gliales bajo diferentes condiciones nutricionales. • Evaluar cómo factores nutricionales influyen en las respuestas de estrés mitocondrial en distintos tejidos. Requisitos No se requiere experiencia previa. El trabajo se desarrollará en el laboratorio en horario habitual (9:00-17:00). Al tratarse de un TFG experimental, será necesario asistir al laboratorio al menos 2-3 días por semana durante el periodo de realización del trabajo. Existe flexibilidad para organizar horarios y fechas dentro de ese intervalo.	Tissue Interactions and Transmission of Aging signals by Neurons and glia	Métodos • Mantenimiento y manipulación genética del organismo modelo Caenorhabditis elegans. • Microscopía de fluorescencia para el estudio de neuronas y células gliales y la monitorización de respuestas al estrés mitocondrial. • Análisis cuantitativo básico de imágenes y fenotipos nutricionales bajo diferentes condiciones nutricionales.
40	José Ángel Armengol Buitrón de Mújica	jaarmbut@upo.es	1 estudiante	Anatomía humana			Desnutrición y Neurogénesis postnatal en el ser humano	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	- Comprender los efectos de la desnutrición sobre el sistema nervioso a lo largo de todas las etapas de crecimiento y desarrollo del ser humano. - Aplicar las competencias adquiridas a lo largo de los estudios en el diseño y ejecución de un proyecto de investigación en Nutrición. - Motivar al estudiante para que quiera profundizar su formación académica hacia los postgrados en Nutrición.	Papel de herc1 como regulador de la actividad sináptica	Dependiendo de la temática final acordada se podrá trabajar con técnicas, instrumentos y materiales disponibles en el laboratorio de investigaciones del área de Anatomía.
43	María Elena Porras García	mpororga@upo.es	2 estudiantes	Anatomía humana			Nutrición y Salud	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	- Realizar un proyecto de investigación enfocado a la mejora de la salud ya sea mediante diferentes tipos de dieta, modalidades de ejercicio o ambas. - Determinar como la dieta influye en la aparición y seguimiento del manejo de enfermedades a lo largo de la vida. - Estimular al alumno para profundizar su espíritu investigativo en relación a su vida profesional.		Se trabajarán competencias en diseño y ejecución de un proyecto, análisis y presentación de resultados.
45	Donaldo Arteta Arteta	dartart@upo.es	2 estudiantes	Anatomía humana			NUTRICIÓN HOSPITALARIA	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	- 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 NOTA: se aceptarán propuestas alternativas o variaciones de esta propuesta de acuerdo con los intereses del alumnado.		Se trabajará en competencias en diseño y ejecución de un proyecto investigativo en humanos, análisis y presentación de resultados para exposición o publicación nacional o internacional.
65	Jesús Fernández Abascal	jferaba@upo.es	1 estudiante	Bioquímica y Biología Molecular	Cristina Vicente García	Centro Andaluz de Biología del Desarrollo	Impacto del ejercicio y la restricción calórica materna sobre la miogénesis secundaria en ratón: papel modulador de Mrf4	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Para este TFG se parte de la hipótesis de que los efectos que producen intervenciones sobre el ejercicio físico o la dieta durante el embarazo sobre el músculo esquelético de la descendencia, podrían estar modulados por Mrf4. Así, los objetivos de este trabajo serían: a) Determinar el impacto del ejercicio físico durante el embarazo en la miogénesis secundaria en ratón en condiciones silvestres y en ausencia de Mrf4. b) Determinar el impacto de la restricción calórica durante el embarazo en la miogénesis secundaria en ratón, en condiciones silvestres y en ausencia de Mrf4. Mientras que el ejercicio físico se espera tenga efectos positivos que podrían ser mediados por Mrf4, la restricción calórica tendría efectos negativos que podrían quedar agravados en ausencia de Mrf4. Requisitos No se requiere experiencia previa. El trabajo se desarrollará en el laboratorio en horario habitual (9:00-17:00). Al tratarse de un TFG experimental, será necesario asistir al laboratorio al menos 2-3 días por semana durante el periodo de realización del trabajo. Existe flexibilidad para organizar horarios y fechas dentro de ese intervalo.	Análisis del papel de Mrf4 en la comunicación entre músculo esquelético y tejido adiposo	En este proyecto se estudiará el impacto de la nutrición materna y el ejercicio físico en el desarrollo de músculo esquelético de la descendencia, lo que implica conocimientos sobre biología del desarrollo, función de los factores de regulación miogénica y fisiología del músculo esquelético, así como de nutrición y ejercicio físico. El estudiante aprenderá además técnicas de disección de ratón, histología, microscopía y análisis de imagen.
80	Pedro Jiménez Mejías	pjimmej@upo.es	1 estudiante	Botánica	José Ignacio Márquez Corro	Botánica	¿Receta ancestral o convergencia culinaria? Análisis evolutivo del ajo blanco, el gazpacho y el salmorejo	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Documentación histórica y caracterización de las recetas de estudio Análisis de relaciones entre recetas mediante técnicas de filogenia Interpretación de resultados en el contexto histórico y sociocultural		Construcción de matriz de caracteres Análisis filogenéticos
81	José Ignacio Márquez Corro	jmarcor@upo.es	1 estudiante	Botánica	Pedro Jiménez Mejías	Botánica	¿Receta ancestral o convergencia culinaria? Análisis evolutivo del cíviche y el salpicon	A. Trabajos de contenido científico-técnico	- Documentación histórica y caracterización de las recetas de estudio. - Análisis de relaciones entre recetas mediante técnicas de filogenias. - Interpretación de los resultados en el contexto histórico y sociocultural.		Construcción de matriz de caracteres y análisis filogenético.

83	Antonio Luis Díaz Aguilar	aldiaagu@upo.es	1 estudiante	Antropología Social		Alternativas a los modelos dominantes de producción, distribución y consumo. Agroecología y ecogastronomía	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Analizar las iniciativas agroecológicas actuales en relación con la alimentación Analizar las formas alternativas de distribución al sistema industrial globalizado Analizar las propuestas de consumo, gastronomía y cocina ecológicas actuales		Poseción y comprensión de conocimientos de antropología de la alimentación, agroecología y ecogastronomía Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales relativos a la alimentación ecológica Capacidad para aplicar los conocimientos de antropología de la alimentación, agroecología y ecogastronomía al campo de la Nutrición y la Dietética Capacidad de análisis antropológico y presentación de resultados de forma sintética Adquirir competencias para la realización de posteriores trabajos de campo etnográficos
86	Ángeles Ortega de la Torre	maortega@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología	Peter Aakjer	Análisis del estrés proteico en el envejecimiento acelerado	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	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 células humanas con la mutación 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.	El trabajo a realizar quedaría englobado en el proyecto de investigación PID2022-137162NB-I00 financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación.	-Estado actual en el conocimiento de enfermedades relacionadas con la envoltura nuclear. -Técnicas de cultivo de células humanas. -Técnicas avanzadas de biología molecular. -Microscopía confocal y análisis de imágenes. -Análisis de resultados mediante técnicas y programas estadísticos.
92	Ana Isabel Rojas González	airajona@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología		Grado Nutrición humana y Dietética Univ. Pablo de Olavide	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1.Describir los mecanismos fisiológicos mediante los cuales los agonistas del receptor GLP-1 influyen en la regulación del apetito, la ingesta energética y el peso corporal. 2.Revisar la evidencia clínica sobre la eficacia de los agonistas del receptor GLP-1 en la pérdida de peso en personas con obesidad o sobrepeso. 3.Evaluar los efectos de estos fármacos sobre la conducta alimentaria y los patrones de ingesta descritos en la literatura científica. 4.Analizar las implicaciones para la intervención nutricional, incluyendo recomendaciones dietéticas durante el tratamiento con agonistas del receptor GLP-1. 5.Identificar limitaciones, efectos adversos y vacíos de investigación presentes en los estudios publicados.		Conocimientos que adquirirá el estudiante 1. Bases fisiológicas del sistema incretina y del receptor GLP-1. 2. Mecanismo de acción de los agonistas del GLP-1 en la regulación del apetito y del peso corporal. 3. Evidencia científica actual sobre el uso de agonistas del GLP-1 en obesidad y diabetes tipo 2. 3. Efectos metabólicos, beneficios clínicos y posibles efectos adversos asociados a estos fármacos. 4. Implicaciones nutricionales del tratamiento farmacológico en pacientes con obesidad. Competencias que desarrollará 1. Búsqueda sistemática y selección crítica de literatura científica en bases de datos biomédicas. 2. Análisis e interpretación de resultados procedentes de estudios clínicos y revisiones científicas. 3. Integración de la evidencia científica en el contexto del abordaje nutricional de la obesidad. 4. Capacidad para relacionar tratamiento farmacológico y estrategias dietéticas en la práctica clínica. 5. Desarrollo de habilidades de síntesis, redacción científica y comunicación académica.
109	Diego José Moreno Fernández Ayala	dmorefer@upo.es	1 estudiante	Biología Celular		Suplementación con compuestos de origen natural como alternativa al tratamiento farmacológico en modelos de enfermedad	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Los objetivos varían en función de la tipología del TFG que prefiera realizar 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): 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 las preferencias del o 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 seleccionado.		El resto de objetivos varían en función de la tipología del TFG que prefiera realizar el o la estudiante: 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: • 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. OPCIÓN 2.- Trabajo de contenido científico-técnico sin tareas de carácter experimental. Se propone completar el trabajo mediante un análisis bibliográfico sistemático más profundo para determinar los beneficios del alimento o del compuesto elegido en distintos casos prácticos o en un modelo concreto de enfermedad.
113	Juan Miguel Suárez Rivero	jmsuariv@upo.es	1 estudiante	Bioquímica y Biología Molecular		Efecto de los cuerpos cetónicos sobre la actividad inflamatoria de los macrófagos.	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Desarrollo de revisión bibliográfica sobre la producción de cuerpos cetónicos y el sistema inmune Comprobación de la toxicidad de los cuerpos cetónicos acetacetato e hidroxiacetato en macrófagos Análisis del efecto de los cuerpos cetónicos en ruta inflamatoria de NLRP1 Potencial uso de los cuerpos cetónicos como tratamiento anti-inflamatorio		Conocimiento general de la ruta inflamatoria intracelular (NLRP1 y NLRP3) Manejo de cultivos celulares Diferenciación de células inmunes Cribado y aplicación de tratamientos in vitro Extracción de proteínas y AIN procedentes de pellets celulares Electroforesis de proteínas Inmunoblotting Cuantificación de la actividad de la lactato deshidrogenasa Medición de la liberación de interleuquinas pro-inflamatorias
114	Mercedes Alenza Ruiz	matruil@upo.es	2 estudiantes	Fisiología	Fisiología	Obesidad central, riesgo cardiometabólico y envejecimiento cerebral: implicaciones para la salud cognitiva	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	TFG1 Evaluar la contribución de distintos marcadores cardiometabólicos (adiposidad abdominal, resistencia a la insulina, perfil lipídico, presión arterial o inflamación sistémica) al deterioro cognitivo asociado a la edad. TFG2 Examinar el papel modulador de factores de estilo de vida (actividad física, dieta, sueño u otros comportamientos de salud) en la relación entre riesgo cardiometabólico y envejecimiento cognitivo.	Neural and metabolic determinants of the association between neural differentiation and cognitive aging (METAGING NET)	TFG1 Conocimientos teóricos -Bases fisiopatológicas de la obesidad central y el riesgo cardiometabólico. -Relación entre resistencia a la insulina, dislipidemia, presión arterial e inflamación sistémica y salud cerebral. -Conceptos fundamentales sobre envejecimiento cerebral y deterioro cognitivo asociado a la edad. -Uso e interpretación de biomarcadores cardiometabólicos en investigación epidemiológica. Competencias particulares -Identificar y seleccionar indicadores cardiometabólicos relevantes (IMC, circunferencia de cintura, HOMA-IR, perfil lipídico, PCR, etc.). -Manejar y analizar datos biomédicos procedentes de estudios observacionales o cohortes. -Aplicar análisis estadísticos para estudiar asociaciones entre biomarcadores y variables cognitivas. -Interpretar resultados científicos en el contexto de la epidemiología del envejecimiento y las enfermedades cardiometabólicas. TFG2 Conocimientos teóricos -Conceptos de epidemiología del estilo de vida y salud cerebral. -Influencia de actividad física, dieta, sueño y otros comportamientos de salud en el metabolismo y el funcionamiento cognitivo. -Mecanismos mediante los cuales los factores conductuales pueden modular el riesgo cardiometabólico y el envejecimiento cerebral. -Herramientas para la evaluación de variables de estilo de vida en investigación poblacional. Competencias particulares -Identificar y evaluar indicadores de estilo de vida relevantes para la salud metabólica y cognitiva. -Analizar el efecto modulador o mediador de variables conductuales en asociaciones epidemiológicas. -Interpretar resultados desde una perspectiva de prevención y promoción de la salud. -Integrar evidencia científica para proponer estrategias de intervención o prevención basadas en estilo de vida.
116	Glady Cahuana Macedo	gmchamac@upo.es	1 estudiante	Bioquímica y Biología Molecular		Alteraciones del metabolismo de lípidos y enfermedades cardiovasculares en mujeres: bases bioquímicas y nutricionales	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Analizar las alteraciones del metabolismo de lípidos en mujeres y su relación con el desarrollo de enfermedades cardiovasculares, enfatizando las bases bioquímicas implicadas y el papel modulador de la nutrición. 1. Describir las principales alteraciones del perfil lipídico y lipoproteico asociadas a mayor riesgo cardiovascular en mujeres. 2. Analizar la relación entre estas alteraciones lipídicas, la inflamación y el desarrollo de aterosclerosis en mujeres. 3. Evaluar el impacto de la calidad de la grasa dietética y de los patrones de alimentación sobre los marcadores de riesgo cardiovascular en población femenina.		* Búsqueda de referencias bibliográficas * Aplicar el método científico
117	Glady Cahuana Macedo	gmchamac@upo.es	1 estudiante	Bioquímica y Biología Molecular		Estudio del efecto benéfico en el uso de agonistas de GLP-1 en mejorar los trastornos de la menopausia.	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1. Describir las principales alteraciones del perfil lipídico y lipoproteico asociadas a mayor riesgo cardiovascular en mujeres menopausiadas. 2. Analizar la relación entre la menopausia, obesidad y diabetes tipo 2. 3. Evaluar el impacto del uso de agonistas de GLP-1 en los trastornos comunes en las mujeres con menopausia.		* Realizar una buena revisión bibliográfica * Aplicar método científico
119	Glady Cahuana Macedo	gmchamac@upo.es	1 estudiante	Bioquímica y Biología Molecular		Efectos de la dieta mediterránea sobre marcadores bioquímicos de riesgo cardiometabólico en mujeres	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Analizar los efectos de la adherencia a la dieta mediterránea sobre distintos marcadores bioquímicos de riesgo cardiometabólico en mujeres adultas. 1. Describir los principales marcadores bioquímicos de riesgo cardiometabólico en mujeres (perfil lipídico, glucemia, resistencia a la insulina, marcadores inflamatorios). 2. Evaluar la relación entre el grado de adherencia a la dieta mediterránea y el perfil lipídico (CT, LDL c, HDL c, triglicéridos) en mujeres. 3. Analizar la asociación entre adherencia a la dieta mediterránea y marcadores de inflamación y resistencia a la insulina en población femenina.		* Realizar una revisión bibliográfica * Aplicar método científico
129	Mª Soledad Fernández Pachón	msferpac@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología		Alternativas vegetales a los alimentos de origen animal: evaluación de su calidad nutricional y grado de procesamiento	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	1. Identificar y seleccionar diferentes categorías de productos plant-based disponibles en supermercados. 2. Recopilar la información nutricional y de ingredientes presente en el etiquetado de dichos productos. 3. Comparar el perfil nutricional de los productos plant-based con el de sus equivalentes de origen animal y analizar diferencias en el contenido de nutrientes clave. 4. Clasificar los productos analizados según su grado de procesamiento utilizando el sistema NOVA. 5. Evaluar las implicaciones nutricionales del consumo de productos plant-based desde la perspectiva de la alimentación saludable.		Conocimientos teóricos y competencias particulares: 1. Concepto y tipología de los productos plant-based y su papel en la alimentación actual. 2. Interpretación del etiquetado nutricional y de la lista de ingredientes de los alimentos. 3. Evaluación de la calidad nutricional de los alimentos y clasificación según su composición y grado de procesamiento. 4. Aplicación del sistema de clasificación del grado de procesamiento de los alimentos según el NOVA food classification system. 5. Búsqueda y análisis crítico de literatura científica relacionada con las alternativas vegetales a alimentos de origen animal. Técnicas y/o instrumentos que se enseñarán durante las salidas: 1. Identificación y selección de categorías de productos plant-based y de sus equivalentes de origen animal
130	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Grifolo (contacto)	naquill@upo.es y rrodrgr@upo.es	3 estudiantes	Estadística e Investigación Operativa		Estudio estadístico aplicado a una problemática actual en Nutrición Humana y Dietética	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	1. Aplicar el método científico en el planteamiento y desarrollo de un estudio de investigación en el ámbito de la Nutrición Humana 2. Diseñar y ejecutar un plan de recogida de datos, mediante cuestionarios, fuentes públicas, organismos oficiales o bases de datos. 3. Realizar un análisis estadístico riguroso de los datos obtenidos, interpretando los resultados y extrayendo conclusiones basadas en evidencia cuantitativa.		1. Enseñanza de software específico de creación de formularios para la toma de información y para el análisis estadístico de datos. 2. Técnicas estadísticas a implementar según el estudio
131	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Grifolo (contactos)	naquill@upo.es y rrodrgr@upo.es	1 estudiante	Estadística e Investigación Operativa		Intolerancias alimentarias en estudiantes universitarios: prevalencia autodeclarada, síntomas, impacto académico funcional y patrones de consumo	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	1. Cuantificar la prevalencia autodeclarada de intolerancias y describir los síntomas y su impacto funcional. 2. Caracterizar patrones de consumo y de evaluación (etiquetado, compras en campus/entorno, uso de apps/diarios). 3. Comparar calidad de vida, bienestar y rendimiento académico entre estudiantes con y sin intolerancias autodeclaradas. 4. Modelizar predictores de mayor afectación (p. ej., intensidad de síntomas) y proponer intervenciones factibles en el campus. El estudiante diseñará y difundirá un formulario en Microsoft Forms para identificar intolerancias autodeclaradas (lactosa, gluten/sensibilidad, FODMAP, fructosa, histamina, etc.), síntomas y su frecuencia/intensidad, estrategias dietéticas usadas y su impacto percibido en bienestar y rendimiento académico. Recogerá datos anónimos, limpiará la base de datos, elaborará descripciones y comparaciones entre grupos, y ajustará modelos sencillos para detectar factores asociados. Finalmente, redactará recomendaciones prácticas para el entorno universitario (menús, señalización, educación alimentaria), con indicadores para evaluar su implantación.		* Enseñanza de software específico de creación de formularios para la toma de información y para el análisis estadístico de datos * Repaso y ampliación (o precursores) de las técnicas estadísticas a usar.

133	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Grifolo (Contacto)	naquill@upo.es y rrodrgr@upo.es	1 estudiante	Estadística e Investigación Operativa			Estudio de las dietas sin control mediante un experto en nutrición. ¿Es sano el ayuno intermitente?	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	1. Estudiar las consecuencias y riesgos de las dietas sin control 2. Identificar los hábitos comunes en dietas sin control 3. Ayuno intermitente: Qué es y cómo hacerlo 4. Estudio de un caso práctico en una población de interés.		• Enseñanza de software específico de creación de formularios para la toma de información y para el análisis estadístico de datos • Repaso y ampliación (si procede) de las técnicas estadísticas a usar.
137	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Grifolo (Contacto)	naquill@upo.es y rrodrgr@upo.es	1 estudiante	Estadística e Investigación Operativa			Estudio sobre el consumo de productos ecológicos en la población.	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	• Identificar los principales factores socioeconómicos, culturales y ambientales que motivan a los consumidores a elegir productos ecológicos, como la preocupación por la salud, la sostenibilidad, y el impacto ambiental. • Determinar las actitudes de los consumidores hacia los productos ecológicos, incluyendo su disposición a pagar más por ellos, las barreras que perciben (como el precio o la disponibilidad) y la influencia de las certificaciones ecológicas en sus decisiones de compra. • Analizar las características demográficas de los consumidores que compran productos ecológicos, tales como edad, género, nivel educativo, ingresos, y ubicación geográfica, para identificar tendencias y grupos objetivos. • Evaluar cómo las estrategias de marketing, las campañas de concienciación y la información proporcionada por marcas y medios influyen en la decisión de los consumidores de elegir productos ecológicos frente a los convencionales.		• Enseñanza de software específico de creación de formularios para la toma de información y para el análisis estadístico de datos • Repaso y ampliación (si procede) de las técnicas estadísticas a usar.
139	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Grifolo (Contacto)	naquill@upo.es y rrodrgr@upo.es	1 estudiante	Estadística e Investigación Operativa			Interés por Realfood. Adóds a la comida basura	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	¿Qué es el movimiento Realfooding? (¿Qué es la comida real y qué beneficios tiene? (¿Qué alimentos lo componen? (¿Qué impacto en las Redes Sociales. Estudio en cualquier población de interés.		• Enseñanza de software específico de creación de formularios para la toma de información y para el análisis estadístico de datos • Repaso y ampliación (si procede) de las técnicas estadísticas a usar.
141	Manuel Jesús López Barón	mlopbar1@upo.es	3 estudiantes	Filosofía del Derecho	Departamento de Derecho Público		Implicaciones éticas y sociales de la nutrición	F. Análisis y resolución de casos propios del ámbito de la titulación	Analizar las implicaciones éticas y sociales de la nutrición		Se aprenderá a elaborar un trabajo sobre las implicaciones sociales y éticas de la carrera.
144	Nieves Aquino Linares y Rosario Rodríguez Grifolo (Contacto)	naquill@upo.es y rrodrgr@upo.es	1 estudiante	Estadística e Investigación Operativa			La Nutrición en la Redes Sociales desde la Perspectiva del Estudiante en la UPO	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	1. Estudio sobre la relación con la información sobre la nutrición y estereotipo corporal 2. Estudio sobre la temáticas nutricional más abordada en las redes sociales 3. Uso de las redes sociales para seguir una nutrición saludable 4. Opinión sobre los expertos/as que usan redes sociales en su ámbito profesional 5. Fiabilidad de información en redes sociales		• Enseñanza de software específico de creación de formularios para la toma de información y para el análisis estadístico de datos • Repaso y ampliación (si procede) de las técnicas estadísticas a usar.
154	Francisco Luis Pérez Guerrero	fpbergue@upo.es	1 estudiante	Derecho Administrativo			El control de la Seguridad Alimentaria por la Administración: competencias y técnicas.	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1) Analizar las distintas Administraciones con competencias en el control de la Seguridad Alimentaria. 2) Delimitar las funciones derivadas de las competencias y el reparto de las mismas entre los distintos niveles. 3) Clasificar las distintas manifestaciones del control sobre los usuarios.		1) Análisis de normativa. 2) Análisis de Jurisprudencia 3) Análisis de la Organización Administrativa 4) Análisis de las técnicas jurídicas. 5) Valoración de los resultados del sistema.
156	Maria R. Cabillas Romero	mcabillas@upo.es	1 estudiante	Medicina Preventiva y Salud Pública	David Alarcón Rubio	Psicología Básica	Likes, filtros y dietas:	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Abordar la idea de salud vinculada a la dimensión social y de género, atendiendo desde aquí a los procesos de salud-enfermedad.		Se trabajarán las herramientas conceptuales que resulten necesarias para poder abordar el trabajo de investigación propuesto. -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.
157	Belén Floriano	bflorpar@upo.es	1 estudiante	Microbiología			CARACTERIZACION MICROBIANA DE MASAS MADRE PANADERAS ARTESANAS ANDALUZAS	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	-Identificar los microorganismos mayoritarios mediante técnicas dependientes e independientes de cultivo. -Caracterizar fisiológicamente las BAL mayoritarias.		
164	Tanja Dapa	tdap@upo.es	1 estudiante	Microbiología			Estudio de la interacción entre la microbiota intestinal y el hospedador mediante evolución experimental	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	1. Evaluar el crecimiento de Bacteroides thetaiotaomicron en presencia de distintos polisacáridos como única fuente de carbono. 2. Monitorizar la actividad transcripcional de los loci de polisacáridos mediante análisis transcríptomico. 3. Analizar de manera indirecta cómo las variaciones en la actividad microbiana podrían influir en la respuesta inmune del hospedador.	LA MULTIPLICIDAD DE LÓCI DE UTILIZACIÓN DE POLISACÁRIDOS SUBYACE EN LA COEVOLUCIÓN SINÉRGICA ENTRE EL SIMBIOTE INTESTINAL BACTERIOIDES THETAOTAOMICRON Y LA RESPUESTA INMUNITARIA.	Técnicas básicas de microbiología y biología molecular
172	Bianca Escudero López	besclop@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología			Programa de educación nutricional en centro escolar	D. Trabajos de intervención e innovación	El objetivo principal de este TFG es analizar los hábitos dietéticos de un grupo de población escolar y diseñar un programa de educación nutricional en el centro educativo, adaptado a las características del grupo objetivo. Para la consecución de este objetivo se plantearán los siguientes objetivos específicos: - Evaluar los conocimientos previos sobre los alimentos, sus funciones y los beneficios de una alimentación saludable para el mantenimiento de un adecuado estado de bienestar. - Analizar los hábitos alimentarios del colectivo escolar mediante distintos cuestionarios previamente diseñados, administrados antes y después de la intervención. - Diseñar un programa de intervención que incluya diferentes actividades, seminarios y talleres dirigidos a fomentar la adquisición de conocimientos en nutrición, adaptados a la edad de la población participante. - Evaluar el impacto de la intervención en la mejora de los hábitos dietéticos y del estilo de vida saludable en la población objeto de estudio.		Conocimientos teóricos: - Fundamentos de alimentación y nutrición en población infantil y escolar. - Principios de educación nutricional y promoción de hábitos de vida saludables. - Determinantes de los hábitos alimentarios en la edad escolar. - Metodologías de evaluación de hábitos dietéticos y conocimientos nutricionales en población escolar. - Diseño y planificación de programas de intervención en educación nutricional en el ámbito educativo. Competencias específicas - Capacidad para diseñar y aplicar herramientas de recogida de información (cuestionarios sobre hábitos alimentarios y conocimientos nutricionales). - Análisis e interpretación de datos relacionados con hábitos dietéticos y estilo de vida. - Diseño de programas de intervención en educación nutricional adaptados a población escolar. - Evaluación del impacto de intervenciones educativas en la mejora de hábitos alimentarios. - Desarrollo de habilidades de comunicación y educación alimentaria dirigidas a población infantil.
173	Francisco Luis Pérez Guerrero	fpbergue@upo.es	1 estudiante	Derecho Administrativo			El papel de los funcionarios públicos en el control de la Seguridad alimentaria: inspectores y cuerpos de seguridad	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1) Analizar el rol que desarrollan los funcionarios de la Administración Pública en el control de la Seguridad Alimentaria. 2) Describir sus perfiles 3) Contrastar en algunos de ellos: inspectores y cuerpos de seguridad 4) Describir los instrumentos a su disposición y las potestades administrativas ejercidas		1) Análisis de normativa. 2) Análisis de Jurisprudencia 3) Análisis de la Organización Administrativa 4) Análisis de las técnicas jurídicas. 5) Valoración de los resultados del sistema.
176	David Alcón Rubio	dalarub@upo.es	3 estudiantes	Psicología Básica			El papel de la Regulación Emocional y la Ingesta Hedónica	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Identificar la relación entre las dificultades de regulación emocional (desatención o rechazo emocional) y la frecuencia de episodios de food craving. Analizar la relación entre el estrés percibido y el consumo de alimentos altamente palatables (ricos en grasas y azúcares) como mecanismo de "automedicación" o alivio emocional inmediato. Comparar los patrones de ingesta entre situaciones de estrés agudo frente a estrés crónico		En esta línea de investigación, el alumno adquirirá una formación especializada en la intersección entre la psicología y la conducta alimentaria: • Fundamentos de Psicología de la Alimentación: • Teoría del Estrés y Afrontamiento: • Psicopatología de la Alimentación Emocional: 2. Técnicas e Instrumentos (Metodología de trabajo) El alumno aprenderá el manejo profesional de las herramientas esenciales para la investigación psicométrica: • Escalas de Medición Específicas: Entrenamiento en la aplicación, corrección e interpretación de instrumentos validados, tales como: o FCQ Trait/State (Cuestionario de Antojos de Comida). o PSS (Escala de Estrés Percibido). o DERS (Escala de Dificultades en la Regulación Emocional). o EES (Escala de Alimentación Emocional). • Diseño de Encuestas y Digitalización • Análisis de Datos con Software Especializado: Sesiones prácticas de volcado, limpieza y análisis estadístico de datos (correlaciones, regresiones y contrastes de hipótesis) utilizando software como SPSS, JAMOVI
177	José García Amán	jgarami@upo.es	3 estudiantes	Psicología Básica			Arquitectura de las Decisiones: Hábitos y Motivación en el Entorno Alimentario	A. Trabajos de contenido científico-técnico	• Analizar el impacto del estrés percibido como disparador de hábitos alimentarios automáticos, evaluando si las situaciones de alta carga cognitiva reducen la motivación intrínseca hacia una alimentación saludable en favor del consumo por impulso. • Explorar la relación entre la intensidad del food craving y la pérdida de motivación autodeterminada, identificando como el deseo interno por alimentos específicos debilita la capacidad de mantener hábitos nutricionales previamente establecidos. • Determinar en qué medida el estrés actúa como mediador entre la intención (motivación) y la conducta real, analizando si los episodios de estrés elevado favorecen la aparición de craving		En esta línea de investigación, el alumno adquirirá una formación especializada en la intersección entre la psicología y la conducta alimentaria: • Fundamentos de Psicología de la Alimentación: • Teoría del Estrés y Afrontamiento: • Psicopatología de la Alimentación Emocional: 2. Técnicas e Instrumentos (Metodología de trabajo) El alumno aprenderá el manejo profesional de las herramientas esenciales para la investigación psicométrica: • Escalas de Medición Específicas: Entrenamiento en la aplicación, corrección e interpretación de instrumentos validados, tales como: o FCQ Trait/State (Cuestionario de Antojos de Comida). o PSS (Escala de Estrés Percibido). o DERS (Escala de Dificultades en la Regulación Emocional). o EES (Escala de Alimentación Emocional). • Diseño de Encuestas y Digitalización • Análisis de Datos con Software Especializado: Sesiones prácticas de volcado, limpieza y análisis estadístico de datos (correlaciones, regresiones y contrastes de hipótesis) utilizando software como SPSS, JAMOVI
179	Francisco Luis Pérez Guerrero	fpbergue@upo.es	1 estudiante	Derecho Administrativo			El papel de los funcionarios públicos en el control de la seguridad alimentaria: inspectores y cuerpos de seguridad	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1) Analizar el ejercicio y de las potestades administrativas atribuidas a los funcionarios en esta materia. 2) Describir las técnicas jurídicas que la Administración pone a su disposición 3) Desarrollar un juicio crítico sobre la eficacia de las distintas actuaciones realizadas 4) Analizar el desarrollo concreto en algunos casos de actualidad.		1) Análisis de normativa. 2) Análisis de Jurisprudencia 3) Análisis de la Organización Administrativa 4) Análisis de las técnicas jurídicas. 5) Valoración de los resultados del sistema.
182	Francisco Luis Pérez Guerrero	fpbergue@upo.es	1 estudiante	Derecho Administrativo			El papel de los funcionarios públicos en el control de la seguridad alimentaria: inspectores y cuerpos de seguridad	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1) Estudiar el ejercicio de las potestades administrativas atribuidas 2) Analizar su ejercicio en casos de actualidad		1) Análisis de normativa. 2) Análisis de Jurisprudencia 3) Análisis de la Organización Administrativa 4) Análisis de las técnicas jurídicas. 5) Valoración de los resultados del sistema.
198	Andrés Garzón	agarvil@upo.es	1 estudiante	Genética	Juan Jiménez	Genética / CABD	Caracterización, análisis y selección de levaduras naturales para fermentaciones vínicas	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Se abordarán algunos de los siguientes objetivos *Identificación y caracterización molecular de la diversidad biológica presente en fermentaciones vínicas espontáneas *Análisis del efecto de la presencia de factores killer sobre la levadura y sobre la calidad del vino *Caracterización de la eficacia de los sistemas "killer" en biotinos industriales durante la elaboración de vinos de crianza biológica *Diseño de intervenciones en bodega para la mejora de las fermentaciones vínicas *Trabajo de campo en bodegas de Sevilla	Tóvitur en el campo, el lagar y el laboratorio. Conocimiento básico y aplicaciones	Manejo de microorganismos. Caracterización taxonómica molecular de levaduras fermentativas. Diagnóstico molecular de infección por virus de RNA. Ensayos de competencia en microfermentadores. Análisis de supervivencia mediante técnicas de fluorescencia. Manejo genético de levaduras.
205	Ana Paula Zademero Parida	apazpar@upo.es	2 estudiantes	Química Física	Patrick Merkling	Química-Física	Actividad antitumoral de Productos Naturales y Nutraceuticos, y su uso en la formulación de agentes quimioterapéuticos y quimiopreventivos (Complementos Nutricionales)	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	El principal objetivo de nuestro proyecto es el análisis de la actividad antitumoral de Productos Naturales y Nutraceuticos, así como la obtención de nanovectores que encapsulen estos productos aumentando su biodisponibilidad. El alumno/a se familiarizará con técnicas de acoplamiento molecular, que le permitirán explorar las interacciones fármaco-receptor, así como técnicas de síntesis y caracterización de nanovectores. (Estos objetivos son comunes a los dos estudiantes, aunque el sistema en el que trabajará cada uno será distinto.	Encapsulación y Actividad Quimioterapéutica y de Nutraceuticos	Técnicas de encapsulación y caracterización. Fundamentos del estudio de la interacción nutraceutico-receptor. Técnicas básicas de síntesis enfocadas a la encapsulación de nutraceuticos y técnicas de análisis tales como FTIR, RMN, Raman, espectrofotometría ultravioleta-visible, microscopía. Técnicas de análisis por ordenado.

207	Eduardo Narbona	enarfer@upo.es	1 estudiante	Botánica			Contenido en antocianinas en frutos y flores comestibles	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Revisar en contenido relativo y absoluto de antocianinas así como la capacidad antioxidante tanto en frutos como flores comestibles		Capacidad de revisar bibliografía científica y sintetizar conocimientos
211	Jose Manuel Monje Moreno	jmonnmor@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología			Búsqueda de compuestos bioactivos usando modelos de enfermedades humanas en C. elegans.	A. Trabajos de contenido científico-técnico	-Encontrar extractos vegetales con potencia bioactividad contra enfermedades humanas (Alzheimer, Parkinson, Diabetes, etc) -Adquirir las competencias básicas de trabajo en un laboratorio. -Adquirir los conocimientos básicos del uso de modelo animales en experimentación (nemátodos).	Unidad de ensayos para la validación de la actividad biológica de compuestos o extractos. (https://www.upo.es/upotec/catalaao/salud/unidad-de-	-Biología de C. elegans. -Compuestos Bioactivos. -Uso de organismos modelo en investigación. -Manejo de C. elegans (cultivo, preparaciones básicas, selección de estadios larvarios, reconocimiento de fenotipos, etc.) -Interpretación de datos / búsqueda de bibliografía, realización de gráficas, estadística aplicada, etc.).
212	Griselda Herrero Martín	gherhar@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología			Validación de un cuestionario de creencias y actitudes sobre gordofobia y estigma de peso	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Validar un cuestionario para poder evaluar el grado de estigma y gordofobia de la población general y de profesionales sanitarios.		- Aprender a crear un cuestionario - Conocer el proceso de validación de una herramienta - Desarrollar habilidades de comunicación con el panel de expertos - Participar en la divulgación del cuestionario - Analizar los resultados de la prueba piloto y del ensayo, a nivel estadístico, cualitativo y cuantitativo
213	Genoveva Berna Amorós	gberamo@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología			Herramientas para la Valoración del estado Nutricional: fortalezas, debilidades y utilidad	A. Trabajos de contenido científico-técnico	Analizar las principales herramientas utilizadas en la valoración nutricional, describiendo sus fortalezas, limitaciones y su utilidad en distintos contextos de aplicación.		
214	Eva Maria Valero Blanco	evalero@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología	José María Capitan Gutierrez	Alumno doctorado UCO Área Alimentación	Estandarización, valoración nutricional y gastronómica de recetas populares de Sevilla	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	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: - Reordenar las recetas de los platos estudiados en diferentes fuentes de información.		
215	Isabel Cerrillo García	icergar@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología			Análisis dietético nutricional de la dieta de pacientes con Alzheimer, enmarcado en el proyecto de investigación Efectos neuroprotectores del ácido oleico y el entorol en la regulación metabólica de la enfermedad de Alzheimer. NEUROLEA +	B. Trabajos de contenido científico con tareas de carácter experimental	Realización de encuestas alimentarias a pacientes con Alzheimer reclutados en el proyecto NEUROLEA+ Medición de parámetros antropométricos de los pacientes Análisis dietético-nutricional de la dieta de los pacientes	Efectos neuroprotectores del ácido oleico y el entorol en la regulación metabólica de la enfermedad de Alzheimer. NEUROLEA +	Desempeño de tareas propias del DN en Nutrición clínica: trato de pacientes con Alzheimer y sus familiares, realización de encuestas alimentarias, mediciones antropométricas (biompedanciometría entre otros) Análisis nutricional de dietas mediante el software Nutrium Análisis dietético del consumo según las recomendaciones de frecuencia de consumo de alimentos mas actuales
216	Francisco Manuel Martín Bermudo	fmarber@upo.es	1 estudiante	Nutrición y Bromatología			Evaluación de la planificación alimentaria en deportistas	A. Trabajos de contenido científico-técnico	1. Analizar la planificación alimentaria de los deportistas en relación con las demandas de su práctica deportiva. 2. Evaluar la adecuación de los hábitos y estrategias nutricionales de los deportistas al entrenamiento, la competición y la recuperación. 3. Identificar aspectos susceptibles de mejora en la planificación alimentaria de los deportistas.		1. Planificación alimentaria en relación con entrenamiento y competición. 2. Evaluación de hábitos alimentarios y estado nutricional en deportistas. 3. Interpretación de resultados y propuesta de mejoras nutricionales
70											