

**OFERTA PROYECTOS FIN DE GRADO
CURSO 2012/2013**

GRADO NHD

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
ANATOMÍA Y EMBRIOLOGÍA HUMANA	3	Arteta Arteta, Donaldo S (1) Armengol Butrón de Mújica (2) Porras García, Mª Elena (1)	Nutrición Hospitalaria (Prof. Arteta) Nutrición y neurogénesis postnatal (Prof. Armengol) Nutrición y Aprendizaje (Prof. Porras)

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Antropología Social	3	Rafael Cáceres Feria rcacfer@upo.es	<p>1. La alimentación en comedores de instituciones (comedores escolares): socialización del gusto y desórdenes alimentarios. (4 proyectos).</p> <p>2. Patrimonio alimentario de Andalucía: (2 proyectos) - La cultura del vino, la cultura del aceite, las conservas de pescado andaluzas.</p> <p>3. Nuevas formas de producción, distribución y consumo: huertos urbanos, cooperativas de consumo: ecogastronomía, alimentos ecológicos(2)</p> <p>El alumnado seleccionará el proyecto en coordinación con el profesor de área, que le sea asignado. La</p>

			<p>elección del tema de trabajo es libre, siempre que se adecue a las líneas de investigación propuestas.</p> <p>El programa de trabajo es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reuniones teóricas y prácticas con todos los alumnos y todos los profesores que imparten docencia en esta asignatura. En estas clases se discutirá la elección del tema, la metodología a emplear, y el cronograma de trabajo. -Reuniones entre cada uno de los alumnos y sus tutores, en el que se hará un seguimiento continuado e individualizado de cada uno de los proyectos. -La realización de estos proyectos implica un trabajo individual sobre el terreno, que deberá desarrollar cada uno de los alumnos, utilizando la metodología propiamente antropológica. <p>El alumno presentará una memoria, en la que se especificarán: los objetivos, la metodología, la descripción de las técnicas utilizadas, la discusión de los resultados, las conclusiones, propuestas y bibliografía.</p> <p>La realización de este tipo de proyectos requiere, por parte del alumno, un nivel de implicación alto y continuado durante todo el curso académico.</p>
--	--	--	---

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
BIOLOGÍA CELULAR	4	Juan Carlos Rodríguez Aguilera	<u>Estabilidad de vitaminas liposolubles en leche y productos lácteos del mercado (comparación con el contenido en leche fresca) y en aceites de fritura del mercado (comparación con el contenido en aceite de oliva virgen extra), y de vitaminas hidrosolubles en zumos y néctares del mercado (comparación con el contenido en fruta fresca)</u>
		Carlos Santos Ocaña	<u>Estudio de las propiedades antienvjecimiento de los extractos de Aloe vera en la levadura Saccharomyces cerevisiae</u> En el proyecto se obtendrán extractos puros de hojas de A. vera que se utilizarán para determinar los efectos antioxidantes y antienvjecimiento de los compuestos producidos por esta planta en células de levadura. Se determinará la resistencia a oxidantes lipídicos y solubles, la longevidad cronológica y el fitness competitivo mediante el uso de DNA barcodes.

		Emilio Siendones Castillo	<p><u>Regulación postranscripcional y traduccional de los genes que regulan la síntesis de Coenzima Q.</u> La síntesis de coenzima Q se lleva a cabo por un complejo multienzimático mitocondrial regulado por al menos diez genes nucleares. Durante el envejecimiento o una dieta no adecuada, los niveles de Coenzima Q intracelular se ven disminuidos. Dado que un aporte nutricional de CoQ no es garantía de incorporación celular de la molécula, estamos interesados en determinar cómo son regulados estos genes a nivel postranscripcional y traduccional mediante la proteínas de unión a RNA mensajeros. El trabajo del estudiante consistirá en manejar células de humanos en cultivo y analizar mediante western-blot y PCR en tiempo real la expresión de proteínas de regulación de RNA mensajero y genes COQs que puedan estar implicados en la síntesis de coenzima Q.</p>
		Guillermo López Lluch	<p><u>Estudio del efecto de la restricción calórica y las dietas ricas en grasas sobre la expresión de genes implicados en la síntesis de coenzima Q y su papel metabólico, y estudio del efecto del polifenol resveratrol sobre la expresión de genes antioxidantes</u> Estudio sobre el cómo se regula la maquinaria de síntesis de coenzima Q en diferentes condiciones nutricionales. Proyecto prospectivo con la finalidad de diseñar un proyecto de investigación con objetivos realistas y una metodología aplicada. Obtención y aplicación de datos preliminares. Estudio de aplicación de la investigación sobre el efecto del resveratrol, un polifenol presente en numerosos alimentos, sobre la regulación de la expresión de genes antioxidantes en diferentes órganos y tejidos y, por tanto, su papel como nutraceutico. Relación con diferentes estados nutricionales. Proyecto que conlleva revisión bibliográfica, análisis de datos y realización de una parte experimental.</p>

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Bioquímica y Biología Molecular	4	<ul style="list-style-type: none"> - Francisco Bedoya Bergua - Gladys Cahuana Macedo 	<ol style="list-style-type: none"> 1.- "Bases metabólicas de la regulación del sistema inmune por los nutrientes" 2.- "Efectos sobre el metabolismo de la glucosa y los lípidos de plantas medicinales" 3.- "Propiedades y función metabólica de la vitamina D" 4.- "Papel de la carnitina en el metabolismo"

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
DERECHO ADMINISTRATIVO	1	FERNANDO MELLET JIMENEZ JOSE IGNACIO LOPEZ GONZALEZ	ANÁLISIS DE SUPUESTOS RELEVANTES EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EL SISTEMA DE ANALISIS DE RIESGOS, IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP): CASO PRACTICO EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA ORGANISMOS COMPETENTES EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA A NIVEL INTERNACIONAL, ESTATAL Y AUTONÓMICO

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
EDUCACION FISICA Y DEPORTIVA	1	Francisco José Berral de la Rosa fjberde@upo.es	Composición Corporal. Métodos de evaluación y rehabilitación de la obesidad.

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Estadística e Investigación Operativa	1	Nieves Aquino Linares naquilli@upo.es Rosario Rodríguez Griñolo mrrodgri@upo.es	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio Estadístico Nutricional en Poblaciones Hospitalarias • Estudio Estadístico Nutricional en Centros Penitenciarios • Estudio Estadístico Nutricional en Deportistas de Alto Rendimiento • Estudio Estadístico Nutricional en Poblaciones/Centros de Personas Mayores • Estudio Estadístico sobre Difusión y Localización de Productos Transgénicos y/o Productos Ecológicos • Estudio Estadístico Nutricional en Personal con Necesidades Alimenticias Especiales (celiacos, diabéticos, etc)

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Filosofía del Derecho	DOS	Pablo Duarte Hernández pduaher@upo.es	<p>Proyecto 1. Bioética y Nutrición: La salud alimenticia como valor ético.</p> <p><i>Líneas de Trabajo</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Los Principios de Bioética y su relación con el ejercicio profesional de la Nutrición y la Dietética. Nutrición y vida: interrogantes/retos éticos que se pueden plantear. La salud alimentaria como valor ético para la vida. <p>Proyecto 2. La responsabilidad social del experto en Nutrición Humana y Dietética: Ámbitos de desarrollo profesional y personal.</p> <p><i>Líneas de Trabajo</i></p> <ol style="list-style-type: none"> El perfil del buen profesional desde una ética profesional aplicada a la realidad. (Autorregulación profesional. Intrusismo. Código deontológico). Guía y alerta para educar a la sociedad: análisis científico-ético de la publicidad de los alimentos (valores subyacentes y consecuencias). Valores sociales vigentes y trastornos alimenticios: descripción, análisis y respuestas de un profesional responsable.

			<p>Proyecto 3. La educación en y con valores del dietista.</p> <p><i>Líneas de Trabajo</i></p> <ol style="list-style-type: none"> La dimensión y responsabilidad pedagógica del profesional de la Nutrición y la Dietética. El valor de la educación y reeducación alimenticia. Sentido, fundamento, objetivos y estrategias para educar en una buena salud alimenticia. La persona y la vida como ejes fundamentales de la labor educativa del profesional de la Nutrición y la Dietética.
--	--	--	---

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
FISIOLOGÍA	5	Agnès Gruart	<ul style="list-style-type: none"> -Síndromes metabólicos y deficiencias cognitivas - Síndromes metabólicos y neurodegeneración -Efectos de los ritmos biológicos en la fisiología nutricional -Estudio de dietas diseñadas para una de las etapas de la mujer: adolescencia, embarazo, menstruación, menopausia, etc.- -Riesgos fisiológicos de algunas dietas populares -Nutrición en detección de enfermedades neurodegenerativas

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Genética	8	Nacho Ibeas	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación de genotoxicidad de aditivos alimentarios Análisis de rutas metabólicas de organismos fermentadores

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Medicina Preventiva y Salud Pública	2	Olga Soto Peña	Intervención nutricional en colectivos especiales Diseño de la cartera básica de servicios del nutricionista en la población reclusa (imprescindible acceso a población reclusa) Evaluación del estado nutricional en población de tercera edad en medio urbano y rural Promoción de la salud nutricional en contextos de desigualdad social

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
MICROBIOLOGÍA	2	BELÉN FLORIANO PARDAL	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS PRODUCTOS LÁCTEOS: FUENTES DE BACTERIAS VIVAS.

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Nutrición y Bromatología	11	Soledad Fernández Pachón	Intervención nutricional en geriátricos para corregir la desnutrición. Imprescindible contacto con geriátrico.

		M ^o Jesús Oliveras López	Intervención Nutricional en la Restauración Colectiva de un Centro Penitenciario
		Ángeles Ortega de la Torre	Evaluación nutricional en ancianos institucionalizados en Sevilla: parámetros antropométricos de referencia
		Ángeles Ortega de la Torre	El adulto mayor y las interacciones medicamento-alimento: estudio de las repercusiones sobre su estado nutricional
		Eva Valero Blanco	Aislamiento y caracterización de levaduras de velo de flor de vinos finos de Jerez
		Franz Martín Bermudo	Valoración nutricional de futbolistas de la cantera.
		Franz Martín Bermudo	Estudio del papel anti-inflamatorio de un compuesto preparado a partir de fresas
		Genoveva Berná Amorós	Medidas del grado de oxidación en modelos de animales con Síndrome metabólico.
		Ignacio Jauregui Lobera	Tratamiento dietético-nutricional de la anorexia nerviosa: proceso de progresiva autonomía en el diseño de la dieta adecuada.

		Ignacio Jauregui Lobera	Percepción del propio peso en adolescentes y su relación con variables psicológicas y psicopatológicas
		Alfonso Rodríguez Herrera	Simulación virtual en la educación nutricional. El modelo de la enfermedad celiaca.
AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Psicología Básica	1	David Alarcón Rubio	Psicopatología de la alimentación Mecanismos de aprendizaje relacionados con la adquisición de hábitos alimenticios Modelos cognitivos, emoción y motivación para la instrucción en hábitos alimenticios

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Organización de Empresas	2	Elena de la Torre	El proceso de innovación en empresa de alta tecnología (área de organización) Lanzamiento y posicionamiento de nuevos productos (área de comercialización)

AREA	Nº Proyectos ofertados	PROFESOR DE CONTACTO INFORMATIVO PARA LOS ALUMNOS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN/TRABAJO
Química Física	1	Tânia López da Costa (flopcos@upo.es) José Maria Pedros Poyato (impedpov@upo.es)	Evaluación de la calidad organoléptica de aceites de oliva virgen y cafés mediante paineles de cata humanos y sistemas electrónicos de olfato.