

# ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

## OFERTA DE PROYECTOS FIN DE GRADO

*CURSO 2016-2017*

# EVALUACIÓN DIETÉTICO-NUTRICIONAL DE MENÚS ESCOLARES OFERTADOS EN LA PROVINCIA DE SEVILLA

**Profesor responsable:** Isabel Cerrillo García.

## **Objetivo**

Analizar menús escolares servidos en colegios de la provincia de Sevilla, desde el punto de vista dietético y nutricional. Establecer pautas de mejora si fuesen necesarias.

## **Metodología**

Recopilar menús mensuales ofertados en colegios de Sevilla. Analizarlos nutricionalmente mediante programa informático y evaluar si cumplen las recomendaciones dietéticas para niños.

## **PROGRAMA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL ORIENTADO A BAILARINES.**

**Profesor responsable:** M<sup>a</sup> Ángeles Ortega de la Torre

### **Objetivo**

Mejorar los hábitos de alimentación de una población de bailarines de danza y corregir pautas y conceptos nutricionales erróneos mediante una intervención nutricional basada en talleres prácticos.

### **Metodología**

Evaluación de la ingesta alimentaria mediante cuestionarios de frecuencia general de consumo de alimentos y de recuerdo de 24 horas. Evaluación de parámetros antropométricos. Intervención de Educación Nutricional en grupos de bailarines en forma de talleres prácticos sobre aspectos concretos del patrón alimentario. Recogida de datos post-intervención. Análisis estadístico y elaboración de resultados.

Requisitos: Manejo de programas estadísticos, preferentemente SPSS. Se recomienda combinar las Prácticas en Empresa en el Centro Andaluz de Danza.

## CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LA IDENTIDAD DE TENER UN TRASTORNO DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.

**Profesor responsable:** Ignacio Jauregui Lobera.

### **Objetivo**

Determinar en qué medida los pacientes con TCA se identifican con el colectivo de pacientes (dicha identificación puede llevar a la visualización de páginas Web "pro-anorexia/pro-bulimia" y ello influir negativamente en el curso-pronóstico del trastorno).

### **Metodología**

Analizar la relación entre características asociadas a la identidad de tener un TCA (mediante la escala IDEA), la identidad social (escala Tarrant) y el grado de visualización de páginas proANA y proMÍA.

## **EXPERIENCIAS DE RECHAZO SOCIAL POR CUESTIONES RELACIONADAS CON EL PESO.**

**Profesor responsable:** Ignacio Jauregui Lobera.

### **Objetivo**

Uno de los "síntomas" de la obesidad es la vivencia corporal y psicológica de los pacientes, en general negativa. Ello se ve alimentado por el estigma social de la obesidad (patología "mal vista"). Se trata de ver la repercusión de todo ello en la autoestima de los pacientes, lo que, a su vez, determina la búsqueda o no de ayuda, el resultado del tratamiento, etc.

### **Metodología**

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

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

**Profesores responsables:** Genoveva Berná Amorós y M<sup>a</sup> Jesús Oliveras López.

### **Objetivo**

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

### **Metodología**

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

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

## ESTUDIO DE ALIMENTOS CON LACTOSA Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.

**Profesores responsables:** Genoveva Berná Amorós y M<sup>a</sup> Jesús Oliveras López.

### Objetivo

Analizar el contenido en lactosa de productos del comercio y estudiar si es acorde con su etiquetado nutricional.

### Metodología

Determinación del contenido en lactosa de alimentos. Estudio del etiquetado.  
Análisis estadístico de resultados.

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

## **DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS INDUSTRIALES. ESTUDIO DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.**

**Profesor responsable:** M<sup>a</sup> Jesús Oliveras López.

### **Objetivo**

Establecer medidas de prevención de riesgos en un establecimiento alimentario.

### **Metodología**

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

Requisitos: El lugar de realización se decidirá entre el tutor del proyecto y el alumno. Sería conveniente realizar el proyecto en el mismo lugar que las prácticas de empresa y que éstas se hicieran en un establecimiento de restauración colectiva, catering ó cocina industrial.



## REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA SOBRE UN TEMA ACTUAL DE NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y/O ALIMENTACIÓN DE INTERÉS GENERAL.

**Profesor responsable:** M<sup>a</sup> Soledad Fernández Pachón.

### Objetivo

- Ser capaz de realizar una búsqueda bibliográfica de un tema actual de Nutrición, Alimentación o Dietética de interés general.
- Recopilar la información más relevante y rigurosa sobre el tema de Nutrición, Alimentación o Dietética.
- Evaluar las distintas fuentes bibliográficas recopiladas y hacer una discusión crítica de las mismas.

### Metodología

Búsqueda bibliográfica usando bases de datos de artículos científicos (PUBMED, SCOPUS, WEB OF SCIENCE, JCR, SCIFINDER o MEDLINE).

Requisitos: No hay ningún requisito obligatorio para la realización de este PFG, aunque el alumno/a que haya realizado el curso “Competencias en Información para el Trabajo Fin de Grado” podrá tener más facilidad para realizar el trabajo.