

LÍNEAS DE TFG DEL DEPARTAMENTO 2017/2018

A) GRADO DE FARMACIA (14)

- Estudio de los niveles séricos de cobre y cinc en pacientes con enfermedades inflamatorias intestinales: colitis ulcerosa y enfermedad de Chrön.
- Directrices y suplementos nutricionales para mejorar la patología de artritis reumatoide.
- Evaluación del daño térmico y capacidad antioxidante de alimentos específicos para regímenes de adelgazamiento.
- Papel de los productos avanzados de la glicación no enzimática en la salud
- Promoción de la salud a través de la alimentación desde la oficina de farmacia comunitaria (3 plazas)
- Importancia del Té en la alimentación y la salud humana
- Aceite de Palma y Salud.
- Manejo dietético de la menopausia y del climaterio en la oficina de farmacia comunitaria.
- Abordaje dietoterápico en el síndrome del ovario poliquístico (sop).
- Manejo dietético de la menopausia y del climaterio en la oficina de farmacia comunitaria.
- Efectos de la utilización de frutos secos en el planteamiento dietético de patologías cardiovasculares.
- Eje microbiota-intestino-cerebro. Microbiota intestinal como factor en enfermedades neurológicas.
- Influencia de la alimentación en la incidencia y agresividad de cáncer de próstata.
- Fitoterapia en la práctica del deporte.

B) GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (49)

- Estrategias dietéticas para la mejora del rendimiento en deportistas .
- Déficit de micronutrientes durante el embarazo y efectos en el recién nacido.
- Evolución de la capacidad antioxidante y contenido de compuestos fenólicos del aceite de oliva en función del grado de madurez de las aceitunas.
- Estrategias dietéticas para la mejora del rendimiento en deportistas.
- Influencia de dietas vegetarianas sobre el estado nutricional de las mujeres gestantes y lactantes. beneficios y/o inconvenientes.
- Identificación de puntos críticos de control en un geriátrico con cocina propia.
- Influencia de la alimentación en la incidencia y agresividad de cáncer de próstata.
- Desarrollo de guías didácticas para la mejora de condicionantes de la dieta en edad pre-escolar y escolar: alergias alimentarias.
- La importancia de la alimentación en el desarrollo socioeconómico y cultural.
- Estandarización de recetas para la disfagia .
- Calidad de vida en el paciente desnutrido.
- Seguimiento de la Gastrostomía Endoscópica Percutánea (GEP).
- Determinación del estado nutricional mediante antropometría, bioquímica y bioimpedancia en el paciente crítico.
- Valoración global subjetiva en paciente oncológicos y oncohematológicos.
- “MyPlate” como recurso didáctico en una consulta de nutrición.
- ¿Es posible cuantificar el nivel de actividad física en el paciente con obesidad o sobrepeso?.
- Nutrición parenteral domiciliaria, una ventana abierta.
- Fuerza muscular en pacientes ancianos. Valor pronóstico.
- Fuerza muscular en pacientes sometidos a trasplante de órganos.

- Factores de riesgo nutricional en pacientes ancianos Ingresados en una unidad de Medicina Interna.
- Efecto de los contaminantes de la dieta en el cáncer de próstata.
- La importancia de la alimentación en músicos profesionales.
- Prevalencia de la desnutrición en pacientes ingresados en el HU Virgen de las Nieves.
- Prevalencia de la desnutrición en pacientes ingresados en el HU Virgen de las Nieves
- Influencia de diferentes programas de entrenamiento sobre el índice homa en adultos sedentarios sanos.
- Elaboración de un Manual con instrucciones dietéticas para la preparación de pacientes que se sometan a pruebas diagnósticas.
- Elaboración de un Manual con instrucciones dietéticas para la preparación de pacientes que se sometan a pruebas diagnósticas.
- Relación entre los niveles de vitamina D y fuerza muscular en adultos sedentarios sanos.
- Control térmico de la implementación del Sistema del Servicio de Alimentos de los pacientes ingresados en el hospital “Virgen de las Nieves”.
- Elaboración de un menú dietético para pacientes con disfagia.
- Hábitos alimentarios del personal sanitario del HUVN.
- Intolerancia a la lactosa, prevalencia e incidencia en un hospital de tercer nivel.
- Relación entre los niveles de vitamina D y fuerza muscular en adultos sedentarios sanos.
- Control térmico de la implementación del Sistema del Servicio de Alimentos de los pacientes ingresados en el hospital “Virgen de las Nieves”.
- Elaboración de un menú dietético para pacientes con disfagia.
- Hábitos alimentarios del personal sanitario del HUVN.
- Intolerancia a la lactosa, prevalencia e incidencia en un hospital de tercer nivel.

- Relación entre la fuerza y resistencia de la lengua con la masa muscular corporal total en adultos jóvenes.
- Comparación entre dieta-actividad física española Vs. dieta-actividad física norteamericana.
- Relación entre la fuerza y resistencia de la lengua con la masa muscular corporal total en adultos jóvenes.
- La intervención y educación nutricional en el paciente ostomizado. Papel del dietista-nutricionista.
- Efectos y riesgos sanitarios en el empleo de envases alimentarios a nivel industrial y de la restauración.
- Estudio de la dieta en pacientes con esclerosis múltiple .
- Estudio de la influencia de la dieta en enfermedades hepáticas .
- Estudio de compuestos tóxicos de la dieta en enfermedades hepáticas.
- Evaluación del impacto medioambiental de las guías alimentarias para población omnívora y vegetariana.
- Estrategias dietéticas y nutricionales que intervienen en un corredor de ultratrail.
- Evaluación de la composición mineral tóxicos de alimentos específicos para regímenes de adelgazamiento.
- Elaboración de una carta dietética hospitalaria global para el HU Virgen de las Nieves.

C) GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (13)

- Influencia de los factores climáticos, edáficos y tecnológicos sobre las características físico-químicas del vino y su relación con la preferencia y aceptabilidad del consumidor
- Evaluación del daño térmico y capacidad antioxidante de alimentos específicos para regímenes de adelgazamiento.
- Legislación alimentaria comunitaria de aplicación a los aromas alimentarios.
- El Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y Piensos (RASFF).

- Desarrollo de derivados cárnicos saludables: Modificación del perfil lipídico.
- Las bebidas energéticas y sus implicaciones en la salud
- Evaluación de extractos naturales en la mejora de la seguridad y calidad de productos cárnicos.
- Valoración nutricional y perfil lipídico en la mujer embarazada.
- Macroalgas en nutrición animal.
- Nuevas tendencias en la formulación de pasta “funcional”.
- Tecnologías sostenibles para la recuperación de compuestos bioactivos a partir de subproductos lácteos.
- Aplicación de los subproductos de la industria oleícola en distintas matrices alimentarias.
- Revisión de las Normas UNE/ISO de Análisis Sensorial.

D) GRADO DE FISOTERAPIA (2)

- Nutrición y fisioterapia I.
- Nutrición y fisioterapia II.