

LÍNEAS DE TFG DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA 2018/2019

A) GRADO DE FARMACIA

- Manejo dietético de la menopausia y del climaterio en la oficina de farmacia comunitaria.
- Tecnologías emergentes de conservación de alimentos sin calor.
- Ayudas ergogénicas de origen farmacológico en la práctica deportiva. Uso y detección.
- Compuestos polifenólicos del vino.
- Azúcares libres, sustitutos utilizados en la actualidad.
- Evaluación de la reformulación de derivados cárnicos para la reducción de grasas, grasas saturadas, sal y azúcares.
- Relación del deporte con los trastornos de conducta alimentaria.

B) GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

- Evaluación de la capacidad antioxidante de productos dietéticos para control de peso.
- Alimentación correcta para la práctica deportiva en personas vegetarianas: papel del nutricionista-dietista.
- Alimentación correcta para la práctica de la danza: papel del nutricionista-dietista.
- Los trastornos de la conducta alimentaria: características clínicas y dietéticas en pacientes y conocimientos de la población sobre los mismos.
- Estudio de las certificaciones como garantía adicional a la inocuidad alimentaria.
- Evaluación del valor nutricional de los insectos.
- Importancia de la nutrición en pacientes con el
- Impacto de la alimentación en la composición y funcionalidad de la microbiota intestinal.
- TEA y Glúten
- Asociación entre la adherencia a la dieta mediterránea y la composición corporal en mujeres embarazadas del complejo hospitalario de Granada
- Binomio Nutrición-Actividad Física como terapia eficaz en la patología diabética.
- Sarcopenia y diabetes tipo 2
- Disfagia sarcopénica y su relación con el estado nutricional

- Osteosarcopenia
- Vitamina D y sarcopenia
- Efectos de un compuesto derivado del ajo (PTSO) en un modelo experimental de síndrome metabólico.
- Alimentos transgénicos: características y beneficios
- Estudio nutricional en pacientes con insuficiencia cardiaca crónica
- Presencia de bisfenoles con acción hormonal en alimentos y su relación con la obesidad
- Importancia del consumo de frutos secos en la prevención de enfermedades cardiovasculares. su empleo en la cocina mediterránea.
- Evaluación de la reformulación de derivados de cereales para la reducción de grasas saturadas y azúcares
- Identificación de puntos críticos de control en un geriátrico con cocina propia.

C) GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Marco legislativo actual sobre la autorización y uso de los enzimas alimentarios
- Estudio de los niveles séricos de cobre en pacientes con enfermedades inflamatorias intestinales (colitis ulcerosa y enfermedad de Chrön)
- Aspectos reglamentarios de los alimentos transgénicos para su utilización en la industria alimentaria.
- Implementación del protocolo FSPCA en una empresa que ya está certificada en protocolos IFS, BRC e ISO 22000
- Migración y estabilidad del oleocantal y otros compuestos bioactivo. Según la tecnología culinaria empleada en la preparación de platos tradicionales de la Dieta Mediterránea.
- Influencia de los procesos de tonelería sobre las características de bebidas alcohólicas sometidas a procesos de envejecimiento en madera
- Escalado industrial de bebidas vegetales
- Diferencias fisicoquímicas y sensoriales de vinos de distintas denominaciones de origen protegidas de España
- El empleo del glutamato monosódico como potenciador del sabor en la industria alimentaria y su relación con la salud.
- Determinación de compuestos vitamínicos en leche de cabra
- Implantación y verificación de la reglamentación en la empresa Salsas y Especies Sierra Nevada
- Ácidos grasos omega 3 como ingredientes en los aliment
- Composición lipídica de snacks disponibles en el mercado español

- Diseño de alimentos funcionales en la menopausia
- Estudio de la capacidad antimicrobiana de condimentos alimentarios (vinagres y especias) frente a *Listeria monocytogenes* y otros patógenos de transmisión alimentaria

D) GRADO DE FISOTERAPIA

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