

**PROPUESTA TRABAJOS FIN DE GRADO DE NUTRICIÓN
HUMANA Y DIETÉTICA
CURSO 2013-2014**

Departamento de Nutrición y Bromatología

PROFESOR	Nº DE TFG TUTELADOS 2013-2014	LÍNEAS PROPUESTAS
Artacho Martín-Lagos, Reyes	2	-Valoración del estado nutricional en población mayor institucionalizada. -Planificación y valoración de dietas en instituciones geriátricas.
Blanca Herrera, Rosa María	2	- Evaluación y autorización de nuevos alimentos -Estudio jurídico de los aspectos relacionados con la seguridad de los alimentos.
Cabrera Vique, Carmen	1	-Compuestos bioactivos en los alimentos. -Calidad sensorial y aceptabilidad de alimentos.
García Estepa, Rosa María	2	-El etiquetado de los alimentos: elemento de seguridad alimentaria. -Alimentos modificados genéticamente: situación actual y futuro.
G^a-Villanova Ruiz, Belén	2	-Talleres de alimentación para escolares, adolescentes, padres y educadores.
Giménez Martínez, Rafael	1	- Aspectos tecnológicos de calidad y nutricionales de bebidas alcohólicas. - Estudio de compuestos con actividad antioxidante en alimentos y bebidas.
Guerra Hernández, Eduardo	1	-Control de las alteraciones en los alimentos y la formación de compuestos tóxicos.
López G^a de la Serrana, H.	1	-Seguimiento nutricional en grupos de población. -Intervención nutricional de la población obesa.
Lorenzo Tovar, M^a Luisa	1	-Valoración organoléptica del Aceite de Oliva Virgen
Montilla Gómez, Javier	2	-Compuestos fitoquímicos de los alimentos con influencia positiva en la salud del consumidor. - Suplementos nutricionales.
Navarro Alarcón, Miguel	1	-Aspectos nutricionales y toxicológicos de los minerales. -Alimentación y suplementación preventiva en el adulto sano.
Olalla Herrera, Manuel	1	-Aspectos nutricionales y de calidad de alimentos funcionales en la industria láctea. -Aspectos nutricionales y de calidad de alimentos

		fermentados.
Olea Serrano, Fátima	1	-Estudio nutricional de escolares andaluces
Quesada Granados, J.J.	2	-Ayudas ergogénicas y sustancias con potencialidad dopante en la actividad física y el deporte. -Posicionamiento de productos comerciales según sus características sensoriales.
Rivas Velasco, Ana María	1	-Estudio comparativo del valor nutricional de aceites de oliva vírgenes procedentes de cultivo convencional y ecológico.
Rufián Henares, José Ángel	2	-Evaluación de la ingesta y excreción de compuestos fenólicos de en la población andaluza. -Efecto de los distintos tratamientos culinarios sobre la capacidad antioxidante de los alimentos.
Ruiz López, M^a Dolores	2	-Valoración del estado nutricional en población mayor institucionalizada -Planificación y valoración de dietas en instituciones geriátricas
Samaniego Sánchez, Cristina	2	-Ayudas ergogénicas y sustancias con potencialidad dopante en la actividad física y el deporte. -Posicionamiento de productos comerciales según sus características sensoriales.
Villalón Mir. Marina	2	- Frutos secos y salud. Valor nutricional .Importancia de su consumo y efectos sobre las enfermedades cardiovasculares. Su empleo en la cocina mediterránea. -Capacidad antioxidante de las frutas y el cacao y su papel en la alimentación infantil. Talleres de trabajo para potenciar su consumo en los niños.
TOTAL TRABAJOS FIN GRADO	29	