

## **Anexo II.C.6. Actividades dirigidas a los alumnos matriculados en el Trabajo Fin de Grado**

<b><i>Herramientas de búsqueda y gestión de información</i></b>	<b>1</b>
<b><i>Presentación de la asignatura y características del TFG</i></b>	<b>2</b>
<b><i>Memoria y presentación del TFG (tutor y alumno)</i></b>	<b>24</b>

Estas actividades se integraron dentro del conjunto de seminarios programados en el calendario docente de la asignatura



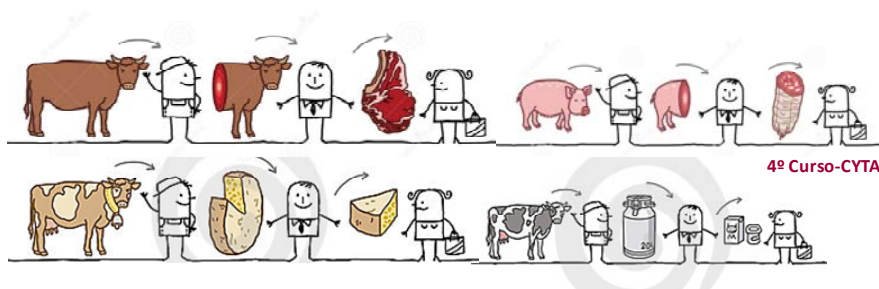
## HERRAMIENTAS DE BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN

Se convoca a todos los alumnos matriculados en el **Trabajo Fin de Grado** en Ciencia y Tecnología de los Alimentos al seminario: **TGF-CYTA. Herramientas de búsqueda y Gestión de información** que tendrá lugar los próximos días **4 y 5 de marzo** de 11:00 a 13:00 en el **aula de Informática 1**.

**El seminario será impartido por Mar Sanz Luengo y Carmen Muñoz Serrano.**

**Biblioteca. Facultad de Veterinaria. UCM**

Se ruega confirmar asistencia en [icambero@vet.ucm.es](mailto:icambero@vet.ucm.es)





Facultad de Veterinaria  
Universidad Complutense de Madrid



## **GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

### **CUARTO CURSO**

**Unidad temporal: 7º y 8º semestre**



## CUARTO CURSO

Unidad temporal: 7º y 8º semestre

**Gestión de la Seguridad y la Calidad en la Industria Alimentaria**

Créditos:6

**Tecnología de los Alimentos de Origen Animal**

Créditos:9

**Proyectos**

Créditos 6

**Normalización y Legislación Sanitaria**

Créditos: 3

**CURSO: 60 créditos**

**1º Cuatrimestre: 30 créditos**

**2º Cuatrimestre: 30 créditos**

**modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO**

Créditos:9

**modulo 7: Practicum (Prácticas externas)**

Créditos:9

8 + 1 Seguimiento 200 horas

**modulo 9. Formación Complementaria**

Créditos 48

18 créditos

**Optativa I**

Créditos 6

**Optativa II**

Créditos 6

**Optativa III**

Créditos 6



## CUARTO CURSO

Unidad temporal: 7º y 8º semestre

**Gestión de la Seguridad y la Calidad en la Industria Alimentaria**

Créditos:6

**Tecnología de los Alimentos de Origen Animal**

Créditos:9

**Proyectos**

Créditos 6

**Normalización y Legislación Sanitaria**

Créditos: 3

**Optativa I**

Créditos 6

**modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO**

Créditos:9

**modulo 7: Practicum (Prácticas externas)**

Créditos:9      8 + 1 Seguimiento      200 horas

**Optativa II**

Créditos 6

**Optativa III**

Créditos 6

**1º Cuatrimestre: (6+9+6+3+6) =30 créditos**

**2º Cuatrimestre: (9+9+6+6) =30 créditos**

**CURSO: 60 créditos**



## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### CUARTO CURSO

#### modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Créditos:9

La carga de trabajo se estima,7 créditos para la realización del trabajo y 2 créditos ECTS para la redacción y defensa de la memoria



modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Créditos:9

### Requisitos previos:

La defensa del Trabajo de Fin de Grado se hará una vez superados todos los créditos del Grado, a excepción de los de esta materia.



**modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)**

Créditos:9

Consistirá en la realización, presentación y defensa de un proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación/desarrollo en el que el estudiante aplique las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios de grado. En consecuencia, permitirá evaluar de forma global las competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.

**Se podrán adoptar distintas modalidades:**

- **proyecto técnico,**
- **trabajo teórico-experimental,**
- **trabajos de revisión e investigación bibliográfica,**
- **etc.**





modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Créditos:9

Dos modalidades de organización y elección del TFG:

- I) Oferta de TFG desde los Departamentos
- II) Propuesta alumno profesor

TUTOR  
(COTUTOR)

Calendario 2016

Enero 2016							Febrero 2016							Marzo 2016							Abril 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6		
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	29							28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	

Mayo 2016							Junio 2016							Julio 2016							Agosto 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
						1	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7
2	3	4	5	6	7	8	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14
9	10	11	12	13	14	15	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21
16	17	18	19	20	21	22	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28
23	24	25	26	27	28	29								29	30	31					29	30	31				
30	31																										

Septiembre 2016							Octubre 2016							Noviembre 2016							Diciembre 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3	4					1	2	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6		
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	
							31																				

Ficha descriptiva de cada tema

COMISIÓN DE COORDINACIÓN DEL TFG

Impreso de preinscripción del TFG



# GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## CUARTO CURSO

### modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Créditos:9

#### Presentación por los alumnos de la solicitud de TFG propuestos por los Departmanetos (Preinscripción)

Impreso TFG-I02:  
Fecha de entrega: del 12 al 28 de noviembre

#### Presentación de propuestas de TFG por Tutores y alumnos

Impreso TFG-I01 y I02:  
Fecha de entrega: del 12 de noviembre al 19 de diciembre c

#### Publicación de asignación de los TFG propuestos por los Departamentos

Fecha de presentación en web: del 04 al 15 de diciembre

#### Periodo de solicitud de reclamaciones sobre la asignación de los TFG propuestos por Departamento:

Impreso TFG-I04  
Fecha de entrega: cinco días naturales contados a partir del día siguiente al de publicación de la lista provisional de asignación de TFG

#### Publicación de la asignación definitiva de TFG

Fecha de presentación en web: del 12 al 16 de enero

#### Depósito de la Memoria y solicitud de presentación

Impreso TFG-I03 (Inscripción de TFG) y Memoria del TFG de acuerdo al Documento TFG-DO1  
Fecha de entrega: Durante el mes de junio (fecha por determinar)  
Durante el mes de Septiembre (fecha por determinar)

#### Presentación TFG

Fecha:  
Durante el mes de julio (fecha por determinar)  
Durante el mes de septiembre (fecha por determinar)

### Diciembre 2015

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29					

### Enero 2016

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

**TUTOR  
(COTUTOR)**

- I) Oferta de TFG desde los Departamentos
- II) Propuesta alumno profesor

Ficha descriptiva de cada tema



**modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)**

Créditos:9

**AMPLIACIÓN DE MATRICULA**

(del 9 de febrero al 6 de Marzo)

**Presentación por los alumnos de la solicitud de TFG propuestos por los Departamentos (Preinscripción)**

Impreso TFG-I02:

Fecha de entrega: del 02 al 09 de marzo

**Presentación de propuestas de TFG por Tutores y alumnos**

Impreso TFG-I01 y I02:

Fecha de entrega: del 02 al 09 de marzo

I) Oferta de TFG desde los Departamentos  
II) Propuesta alumno profesor

**Publicación de asignación de los TFG propuestos por los Departamentos**

Fecha de presentación en web: del 10 al 16 de marzo

**TUTOR  
(COTUTOR)**

**Periodo de solicitud de reclamaciones sobre la asignación de los TFG propuestos por Departamento:**

Impreso TFG-I04

Fecha de entrega: cinco días naturales contados a partir del día siguiente al de publicación de la lista provisional de asignación de TFG

**Publicación de la asignación definitiva de TFG**

Fecha de presentación en web: del 23 al 25 de marzo

Ficha descriptiva de cada tema



### modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Créditos:9

#### La memoria del TFG

- Portada (según modelo que se facilita) y que incluye: Título y Autor
- Índice (recogerá todos los apartados del TFG y el número de página de inicio)
- Resumen en español y en inglés (una página)
- Introducción
- Justificación y objetivos
- Material y Métodos utilizados o a utilizar
- Conclusiones en español y en inglés
- Referencias Bibliográficas
- Anexos. Se podrá adjuntar toda aquella documentación que sea relevante para la comprensión y clarificación del trabajo desarrollado.

#### Calendario 2016

Enero 2016							Febrero 2016							Marzo 2016							Abril 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	29							28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	

Mayo 2016							Junio 2016							Julio 2016							Agosto 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
						1	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				

Septiembre 2016							Octubre 2016							Noviembre 2016							Diciembre 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4					1	2		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4			
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				26	27	28	29	30	31		

Impreso de Depósito del TFG  
Solicitud de presentación

TUTOR  
(COTUTOR)



modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Créditos:9

Presentación de TFG

Requisito IMPRESCINDIBLE haber superado todos los créditos T+P

1ª Convocatoria JUNIO

2ª convocatoria SEPTIEMBRE

Calendario 2016

Enero 2016							Febrero 2016							Marzo 2016							Abril 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3		1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6		1	2	3				
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	29							28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	

Mayo 2016							Junio 2016							Julio 2016							Agosto 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
						1	1	2	3	4	5			1	2	3	1	2	3	4	5	6	7				
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28
30	31						29	30	31					29	30	31					29	30	31				

Septiembre 2016							Octubre 2016							Noviembre 2016							Diciembre 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4							1	2	3	4	5	6			1	2	3	4			
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	
							31																				



modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Créditos:9

TUTOR  
(COTUTOR)

**Será evaluado por un Tribunal formado por 3 profesores del Grado y nombrado a tal efecto.**

**Se juzgará la originalidad del proyecto, su metodología, resultados y conclusiones del informe, la capacidad de comunicación del alumno y la calidad en su conjunto de la exposición y defensa oral del Trabajo.**

Calendario 2016

Enero 2016							Febrero 2016							Marzo 2016							Abril 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
					1	2	3					4	5	6	7					1	2	3					
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	29							28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	

Mayo 2016							Junio 2016							Julio 2016							Agosto 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
						1								1	2	3					1	2	3	4	5	6	7
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				

Septiembre 2016							Octubre 2016							Noviembre 2016							Diciembre 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
						1								1	2	3	4	5	6								
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	

una parte de la exposición del trabajo de fin de grado se realizará en inglés.







**modulo 7: Practicum (Prácticas externas)**

Créditos:9      8 + 1 Seguimiento      200 horas

Tiene por finalidad el acercamiento a la realidad profesional del Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos mediante la realización de prácticas en:

- **Empresas del sector agroalimentario,**
- **organismos públicos,**
- **Laboratorios de análisis e I+D,**
- **Asesorías**
- **Otros establecimientos relacionados con su ámbito profesional.**

Prácticum estará dirigida a facilitar la inserción laboral de los graduados mediante el desarrollo de todas las competencias generales-transversales del título, así como de las competencias específicas de los distintos perfiles profesionales en que participe el estudiante.



**modulo 7: Practicum (Prácticas externas)**

Créditos:9      8 + 1 Seguimiento      200 horas

**Requisitos previos:** Haber superado el 75 % de los créditos del Grado





**modulo 7: Practicum (Prácticas externas)**

Créditos:9      8 + 1 Seguimiento      200 horas

**Oferta previa: Convenios**

**Firma de Convenios: contacto del alumno**



modulo 7: Practicum (Prácticas externas)

Créditos:9 8 + 1 Seguimiento 200 horas

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1	2	3	4	5	6
	8	9	10	11	12	13
4	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

- ✓ Tutor académico o interno
- ✓ Tutor externo

Calendario 2016

Enero 2016	Febrero 2016	Marzo 2016	Abril 2016
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Mayo 2016	Junio 2016	Julio 2016	Agosto 2016
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
Septiembre 2016	Octubre 2016	Noviembre 2016	Diciembre 2016
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Impreso de solicitud de prácticas externas

Anexo del estudiante, incluyendo en el caso de la asignatura de Prácticas Externas un proyecto formativo (Anexo IV)],



**modulo 7: Practicum (Prácticas externas)**

Créditos:9      8 + 1 Seguimiento      200 horas

**EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS CURRICULARES**

- 1) Evaluación continuada,
- 2) Memoria de prácticas

**Calendario 2016**

Enero 2016							Febrero 2016							Marzo 2016							Abril 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6		
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	29							28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	

Mayo 2016							Junio 2016							Julio 2016							Agosto 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
						1	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	5	6	7						
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				
30	31																										

Septiembre 2016							Octubre 2016							Noviembre 2016							Diciembre 2016						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
						1						1	2	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4				
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	
							31																				

Tutor interno  
Tutor Externo  
Comisión de Coordinación del prácticum



## CUARTO CURSO

Unidad temporal: 7 y 8

**Gestión de la Seguridad y la Calidad en la Industria Alimentaria**

Créditos:6

**Tecnología de los Alimentos de Origen Animal**

Créditos:9

**Proyectos**

Créditos 6

**Normalización y Legislación Sanitaria**

Créditos: 3

**CURSO: 60 créditos**

**1<sup>er</sup> Cuatrimestre: 30 créditos**

**2<sup>o</sup> Cuatrimestre: 30 créditos**

**modulo 8: TRABAJO FIN DE GRADO**

Créditos:9

**modulo 7: Practicum (Prácticas externas)**

Créditos:9

8 + 1 Seguimiento 200 horas

**modulo 9. Formación Complementaria**

Créditos 48

18 créditos

**Optativa I**

Créditos 6

**Optativa II**

Créditos 6

**Optativa III**

Créditos 6



## CUARTO CURSO

### Unidad temporal: 7 y 8

#### (Optativas)

Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos

6

(Código asignatura: 804302)

Restauración Colectiva

6

(Código asignatura: 804307)

#### (Optativas)

Aguas Mineromedicinales

6

(Código asignatura: 804303)

Técnicas de Producción Animal

6

(Código asignatura: 804305)

Tecnología Ambiental

6

(Código asignatura: 804306)

Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas

6

(Código asignatura: 804304)

Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria

6

(Código asignatura: 804308)

Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias

6

(Código asignatura: 804309)

Horario	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	Actividades de evaluación continua/ Recuperación/otros	<b>Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos</b>  (optativa)	Seminarios y Actividades Complementarias	<b>Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos</b>  (optativa)	<b>Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos</b>  (optativa)
10-11	Actividades de evaluación continua/ Recuperación/otros	<b>Proyectos</b>	Seminarios y Actividades Complementarias	<b>Proyectos</b>	<b>Proyectos</b>
11-12	<b>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</b>	<b>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</b>	<b>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</b>	<b>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</b>	<b>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</b>
12-13	<b>Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria</b>	<b>Normalización y Legislación Sanitaria</b>	<b>Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria</b>	<b>Normalización y Legislación Sanitaria</b>	<b>Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria</b>
13-14	<b>Restauración Colectiva</b>  (optativa)	<b>Restauración Colectiva</b>  (optativa)	Seminarios y Actividades Complementarias	<b>Restauración Colectiva</b>  (optativa)	Seminarios y Actividades Complementarias

Horario	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	DIIA	DIIA	DIIA	DIIA	DIIA
10-11	DIIA	DIIA	DIIA	DIIA	DIIA
11-12					
12-13					
15:30-16:30	AMM	DAIA	DAIA	DAIA	DAIA
16:30-17:30	AMM	TEBA	TEBA	TEBA	TEBA
17:30-18:30	AMM				
18:30-19:30	AMM				

## 2º SEMESTRE

**DIIA: Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias**

**AMM: Aguas Mineromedicinales**

**DAIA: Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria**

**TEBA: Tecnología enológica y de otras bebidas  
alcohólicas**

**TA: Tecnología ambiental**

**TPA: Técnicas de Producción Animal**

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10	TA	TA	TA	TA	TA
10-11	TPA	TPA	TPA	TPA	TPA
11-12					
12-13					
15:30-16:30	AMM	DAIA	DAIA	DAIA	DAIA
16:30-17:30	AMM	TEBA	TEBA	TEBA	TEBA
17:30-18:30	AMM				
18:30-19:30	AMM				



**SEMINARIO: TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.**  
**CURSO 2014-15**

Todos los alumnos matriculados en el **Trabajo Fin de Grado** en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y los Tutores de Trabajos que lo deseen podrán asistir el día 19 de Mayo a las 11:00 en el aula A-3 al seminario para tratar los siguientes

temas:

- Preparación de la Memoria de TFG
- Extensión de los TFG
- Competencias a desarrollar
- Asuntos varios

---

**El seminario será dirigido por la Comisión de Coordinación del TFG en CYTA**