



Facultad de **Veterinaria**

Universidad Complutense



TRABAJO FIN DE GRADO

CURSO 2017-18

Información disponible en la web dentro de la programación del Grado de CYTA en el curso 2017-18

- Reglamento del Trabajo Fin de Grado (TFG) de CYTA
- Anexo del Reglamento del TFG
- Documento TFG-DO1. Normas de Redacción y presentación de la Memoria
- Fases de desarrollo y evaluación del TFG (Véase página 1)
- Calendario de actividades **(véase información en las páginas 1-3)**
- Ficha Docente
- Oferta de temas por los departamentos **(véase información en las páginas 4-7)**

- Impreso TFG-I01. Ficha Descriptiva
- Ejemplos de Propuestas de TFG
- Impreso TFG-I02. Solicitud de TFG
- Impreso TFG-I03. Inscripción del TFG
- Impreso TFG-Cambio
- Impreso TFG- Reclamaciones
- Fases de desarrollo y evaluación del TFG **(véase información en la página 8)**
- Documento TFG-EV-Comisión-01
- Documento TFG-EV-Comisión-02

- Relación de Tribunales
- Criterios de Evaluación **(véase información en la página 9)**



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



**TRABAJO FIN DE GRADO
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**CALENDARIO INICIAL DE ACTIVIDADES. Las fechas indicadas tienen carácter provisional y podrán modificarse indicándose con suficiente antelación
(curso 2017-18)**

(El TFG podrá presentarse en las convocatorias de Febrero, Julio y septiembre)

Solicitud de TFG y asignación

(Presentación de TFG en la convocatoria de febrero o julio)

Presentación por los alumnos de la solicitud de TFG propuestos por los Departamentos o propuestas de TFG por Tutores y alumnos

Impreso TFG-I02:

Fecha de entrega: del 3 al 5 de Octubre 2017

Presentación de propuestas de TFG por acuerdo Tutores y alumnos

Impreso TFG-I02:

Fecha de entrega: del 3 al 5 de Octubre 2017

Publicación de asignación preliminar de los TFG propuestos por los Departamentos

Fecha de publicación en la web de la facultad: 10-11 de octubre de 2017

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

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: 24-25 de octubre de 2017

(Presentación de TFG en la convocatoria de julio o septiembre)

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

Impreso TFG-I02:

Fecha de entrega: 7-8 de noviembre 2017

Presentación de propuestas de TFG por acuerdo Tutores y alumnos

Impreso TFG-I01 y I02:

Fecha de entrega: 7-8 de noviembre de 2017

Publicación de asignación preliminar de los TFG propuestos por los Departamentos

Fecha de publicación en la web de la facultad: 14-15 de noviembre de 2017

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

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: 28-29 noviembre de 2017

Concluidos los exámenes correspondientes al primer semestre se solicitará un periodo de ampliación de matrícula para que los alumnos que cumplan entonces las condiciones requeridas para cursar las prácticas externas y el TFG puedan matricularse. En su caso, se indicarán las fechas en las que los nuevos estudiantes matriculados puedan solicitar TFG.

Depósito de la Memoria y solicitud de presentación

Impreso TFG-I03 (Inscripción de TFG) y Memoria del TFG de acuerdo al Documento TFG-DO1

Convocatoria de Febrero

Hasta el 26 de febrero de 2018

Convocatoria de Junio/Julio

Hasta el 11 de julio de 2018

Convocatoria extraordinaria de Septiembre

Hasta el 24 de septiembre de 2017

Exposición y Defensa del TFG

Convocatoria de Febrero

Desde el 5 de marzo de 2018

Convocatoria de Junio/Julio

Desde el 17 de julio de 2018

Convocatoria extraordinaria de Septiembre

Desde el 2 de octubre de 2018

Seminario: TFG-CYTA. Herramientas de búsqueda y Gestión de información

Impartido por: Mar Sanz Luengo y Carmen Muñoz Serrano

Lugar: Aula de Informática 1

marzo de 2018

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2017-18

De acuerdo con el Reglamento del Trabajo Fin de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Punto 4.1.) el alumno contará con dos modalidades de organización y elección del tema objeto de su TFG: 1) Los Departamentos participantes en la docencia de la Titulación, ofertarán temas para la realización del TFG. En cada tema se podrán realizar uno o varios trabajos. Cada Departamento tendrá asignado un número mínimo de plazas para el TFG en función del número esperado de alumnos y del porcentaje de participación del mismo en la docencia del Grado. En esta oferta podrán incluirse temas de TFG en los que participen varios departamentos. Todos los Departamentos que imparten docencia en el Grado podrán ofertar al menos un TFG (ya sea de forma individual o interdepartamental). 2) El tema del TFG podrá ser acordado entre profesores y alumnos. En este caso, el alumno podrá proponer a uno o dos profesores, entre los participantes en la docencia del Grado, que sean tutores de su TFG y de mutuo acuerdo elegir y establecer su contenido.

OFERTA DE TEMAS DE TFG DE LOS DEPARTAMENTOS QUE PARTICIPAN EN LA DOCENCIA DEL GRADO EN CYTA

(%)	Departamento	Plazas Ofertadas	Profesor/es Tutor/es (e-mail)
28	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Mínimo 17	
	Tema Potencial prebiótico de oligosacáridos	1	Leonides Fernández Álvarez (leonides@vet.ucm.es) Belén Orgaz Martín (belen@vet.ucm.es)
	Tema Nuevos avances en el etiquetado y trazabilidad de los alimentos: Identificación por radiofrecuencia (RFID) y otras tecnologías	1	Isabel González Alonso (gonzalzi@ucm.es) Teresa García Lacarra (tgarcia@ucm.es)
	Tema Etiquetado nutricional de los alimentos. Evaluación crítica y análisis de mercado	1	Teresa García Lacarra (tgarcia@ucm.es) Isabel González Alonso (gonzalzi@ucm.es)
	Tema Diseño de una guía para la implantación de un sistema APPCC en vehículos de gastronomía móvil "Food Truck"	1	Rosario Martín de Santos (rmartins@ucm.es) Carlos Celaya Carrillo (ccelaya@ucm.es)
	Tema Prevención de riesgos laborales en restauración colectiva	1	María Marín Martínez (mlmarin@ucm.es) Carmen Herranz Sorribes (c.herranz@ucm.es)
	Tema Investigación de brotes de transmisión alimentaria: Revisión sistemática y Meta-análisis	1	María Marín Martínez (mlmarin@ucm.es) Carmen Herranz Sorribes (c.herranz@ucm.es)
	Tema Elección en el consumo de yogur: influencia de la composición y la textura	1	M ^a Dolores Romero de Ávila (lolarh@ucm.es)
	Tema Propiedades tecnológicas del suero de quesería	1	M. Concepción Cabeza Briales (ccabezab@vet.ucm.es) Raquel Velasco de Diego (rvelasco@vet.ucm.es)
	Tema Cambios químicos producidos en miosistemas por la aplicación de tratamientos no térmicos	1	M. Dolores Selgas Cortecero (selgar@vet.ucm.es) M. Luisa García Sanz (mlgarci@vet.ucm.es)
	Tema Diversificación de la comercialización de germinados	1	Leonides Fernández Álvarez (leonides@vet.ucm.es) M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es)
	Tema Elección de plásticos para el envasado en IV y V gama	1	María Fernanda Fernández León (mariafef@ucm.es)
	Tema Importancia de la valorización de los recursos pesqueros en el marco de las nuevas políticas pesqueras	1	Helena Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es)
	Tema Alérgenos en pescados: Identificación y efectos de los tratamientos tecnológicos	1	Helena Moreno Conde (helena.moreno@ucm.es)
	Tema Probióticos: ¿qué es mejor, una única cepa o una combinación de cepas?	1	Juan Miguel Rodríguez Gómez (jmrodrig@vet.ucm.es)
	Tema Cambios químicos producidos en miosistemas por la aplicación de tratamientos no térmicos	1	M. Dolores Selgas Cortecero (selgar@vet.ucm.es) M. Luisa García Sanz (mlgarci@vet.ucm.es)
	Tema Caracterización reológica y estructural de distintas cremas y purés vegetales comerciales refrigerados para incrementar su valor nutritivo enriqueciéndolas con harinas de legumbres y desarrollo de una crema de legumbres lista para su consumo	1	M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es) Beatriz Herranz <beatriz.herranz@ictan.csic.es
	Tema Efecto de la fermentación maloláctica en la calidad sensorial del vino	1	Gonzalo García de Fernando (mingui@vet.ucm.es)
	Tema Detección de defectos en alimentos sólidos por métodos no destructivos	1	ADELIA FORTUN GARCIA (delifor@vet.ucm.es) M. Isabel Cambero (icambero@vet.ucm.es)

13,5		Nutrición y Bromatología II		Mínimo 9	
Tema	Alegaciones en el etiquetado de alimentos y su impacto en la salud	1	Patricia Morales Gómez(patmoral@ucm.es) Virginia Fernández Ruiz(vfernand@ucm.es)		
Tema	Revalorización de subproductos vegetales por su contenido en carbohidratos disponibles y fibra alimentaria	1	Araceli Redondo Cuenca (arared@ucm.es)		
Tema	Enzimas biotecnológicas de interés en la industria alimentaria	1	Montaña Cámara Hurtado (mcamara@ucm.es)		
Tema	Revalorización de subproductos agroalimentarios	1	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel (inmateos@ucm.es)		
Tema	Caracterización de vinagres españoles en función de sus características físico-químicas y su contenido mineral	1	M ^a Dolores Tenorio(dtenorio@ucm.es)-M ^a Luisa Pérez (peromalu@ucm.es)		
Tema	Caracterización de bebidas con quinina: Tónicas	1	M ^a Luisa Pérez(peromalu@ucm.es)-Mercedes García Mata(mergarma@ucm.es)		
Tema	Consumo de pequeños frutos rojos en Madrid: Estudio de mercado y opinión de los consumidores	1	Esperanza Torija Isasa(metorija@ucm.es)-M ^a Cruz Matallana González(mcmatal@ucm.es)		
Tema	Sales de uso alimentario: Ventajas, inconvenientes y estudio de mercado	1	M ^a de Cortes Sánchez Mata		
Tema		1			

12		Ingeniería Química		Mínimo 7	
Tema	APLICACION DE PROCESOS SUPERCRÍTICOS EN LA INDUSTRIA CERVECERA	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es)		
Tema	DISEÑO DE UN EVAPORADOR MULTIEFECTO PARA LA OBTENCION DE ZUMO	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) José M. Toledo Gabriel(jmtoledo@quim.ucm.es)		
Tema	LA ALIMENTACIÓN INFANTIL, UNA FORMA DE PREVENIR ENFERMEDADES	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@ucm.es)		
Tema	ALIMENTACIÓN SALUDABLE, UNA FORMA DE MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@ucm.es)		
Tema	MARCA ESPAÑA, LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ESPAÑOLES.	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@ucm.es) Antonio Tijero Cruz (atijero@ucm.es)		
Tema	Diseño de la unidad de extracción de aceites ricos en omega 3 a partir de microalgas	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es)		
Tema	Diseño de la unidad de secado de microalgas para la obtención de harinas como fuente de obtención de proteínas similares a la proteína de huevo	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es)		
Tema	Producción de celulosa para usos alimentarios a partir de residuos	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@ucm.es) Antonio Tijero Cruz (atijero@ucm.es)		

10		Producción Animal		Mínimo 6	
Tema	Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	2	Juan Antonio Aguado Ramo(jaaguado@vet.ucm.es) Felipe J. Calahorra Fernández (fejcafer@ucm.es)		
Tema	Germinados en alimentación animal	1	Luis T. Ortiz Vera ltortiz@ucm.es Almudena Rebolé Garrigó: arebole@ucm.es		
Tema	Residuos agroindustriales en alimentación animal	1	Susana Velasco Villar susana.velasco@vet.ucm.es Almudena Rebolé Garrigó: arebole@ucm.es		
Tema	Manejo pre-sacrificio de peces y su influencia en la calidad del producto final	1	Alvaro Olivares Moreno (alolivares@vet.ucm.es) Jesús de la Fuente Vázquez (jefuente@vet.ucm.es)		
Tema		1			

8	Nutrición y Bromatología I	Mínimo 5	
Tema	Hábitos dietéticos y problemática nutricional de la población. Repercusiones en la salud	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde (ollerosl@ucm.es)
Tema	Percepciones y errores sobre Alimentación y Tecnología de los Alimentos	1	Rosa María Ortega anta (rortega@ucm.es)
Tema	Hábitos alimentarios de la población española. Importancia para la industria alimentaria	1	Ángeles Carbajal Azcona (carbajal@ucm.es)
Tema	Compuestos bioactivos de los alimentos	1	Baltasar Ruiz-Roso Calvo de la Mora (ruizrojo @farm.ucm.es)
Tema	Valor nutricional real de los alimentos procesados	1	Beatriz Beltrán de Miguel (beabel @ucm.es)

5	Microbiología II, Parasitología	Mínimo3	
Tema	Microbioma y nutrigenómica en la obesidad.	1	Carmina Rodríguez Fernández carmina@farm.ucm.es
Tema	Levaduras cerveceras	1	Humberto Martín Brieva humberto@farm.ucm.es
Tema	Productos de origen microbiano de uso alimentario	1	Lucía Monteoliva Díaz luciamon@farm.ucm.es

1,2	Sanidad Animal	Mínimo 2	
Tema	Importancia en Salud Pública de bacterias zoonóticas de peces	1	Alicia Gibello Prieto gibelloa@vet.ucm.es
Tema		1	

1,2	Edafología	Mínimo 1	
Tema	CONCENTRACIÓN DE CADMIO EN SUELO Y SU IMPACTO EN ALIMENTOS AGRÍCOLAS	1	CONCEPCIÓN GONZÁLEZ HUECAS chuecas@ucm.es

1,2	Toxicología y Legislación Sanitaria	Mínimo1	
Tema	Normalización internacional en crisis alimentarias y en expansión de mercados	1	Eduardo Arroyo Pardo eduardoa@ucm.es Ana M. López Parra amlopezparra@med.ucm.es

2,4	Medicina Física y Rehabilitación. Hidrología Médica	Mínimo2	
Tema	AGUAS ENVASADAS Y ELEMENTOS TRAZAS	1	Iciar Vázquez Garranzo (mariaitv@ucm.es)
Tema	ENVASADO DE AGUAS. ENVASES Y EMBALAJES. PLANTAS ENVASADORAS E INSTALACIONES	1	Illuminada Corvillo Martín (corvillo@med.ucm.es) Ana Isabel Martín Megías(aimartin@med.ucm.es)

2,4	Toxicología y Farmacología	Mínimo2	
Tema	Evaluación del riesgo de migración de materiales cerámicos en contacto con los alimentos	1	María Aránzazu Martínez (Caballeroarantxam@vet.ucm.es) Irma Ares Lombán(irmaal@vet.ucm.es)
Tema	Evaluación de la seguridad del aminoácido taurina como complemento alimenticio	1	Marta Martínez Caballero (mmartine@vet.ucm.es)

5	Otros Departamentos Facultad de Químicas	Mínimo3	
Tema	ANÁLISIS DEL EFECTO DE METALES EN LA CADENA ALIMENTARIA: MERCURIO	1	José Antonio Campo Santillana (jacampo@ucm.es) M. Carmen Torralba Martínez. (torralba@ucm.es)
Tema	ANÁLISIS DEL EFECTO DE METALES EN LA CADENA ALIMENTARIA: CADMIO	1	José Antonio Campo Santillana (jacampo@ucm.es) M. Carmen Torralba Martínez. (torralba@ucm.es)
Tema	DESARROLLO DE ENVASES ALIMENTARIOS BIODEGRADABLES Y ACTIVOS CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS	1	M. ROCÍO CUERVO RODRIGUEZ (rociocr@ucm.es) MARINA P. ARRIETA DILLON (marrieta@ictp.csic.es)

2,4	Fisiología animal	Mínimo2	
Tema	Trucha arco iris (Oncorhynchus mykiss). Factores que afectan a su Biología y a la calidad de su carne.	1	Concepción Pérez Marcos (cpmarcos@ucm.es)
Tema	Índice hepatosomático en el Helix aspersa	1	Juan Carlos Fontanillas Pérez (juancarlos@vet.ucm.es) Carlos García Artiga (cgartiga@vet.ucm.es)

2,4	Bioquímica y Biología Molecular IV	Mínimo2	
Tema	Metabolismo de Hidratos de Carbono	1	Margarita Martín Fernández (margamar@vet.ucm.es) Concha Tejero (Contejor@ucm.es)
Tema	Metabolismo de lípidos	1	Concha Tejero (Contejor@ucm.es) Margarita Martín Fernández (margamar@vet.ucm.es)

2,4	Fisiología	Mínimo2	
Tema	Interacción entre el sistema nervioso y la alimentación	1	María Ángeles Vicente Torres (mavictor@med.ucm.es)
Tema	¿Existe una base fisiológica que justifique la eliminación de determinados alimentos de la dieta en ausencia de patología?	1	María Dolores Comas Rengifo (lolacom@med.ucm.es)

1,2	Física Aplicada	Mínimo1	
Tema	APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	

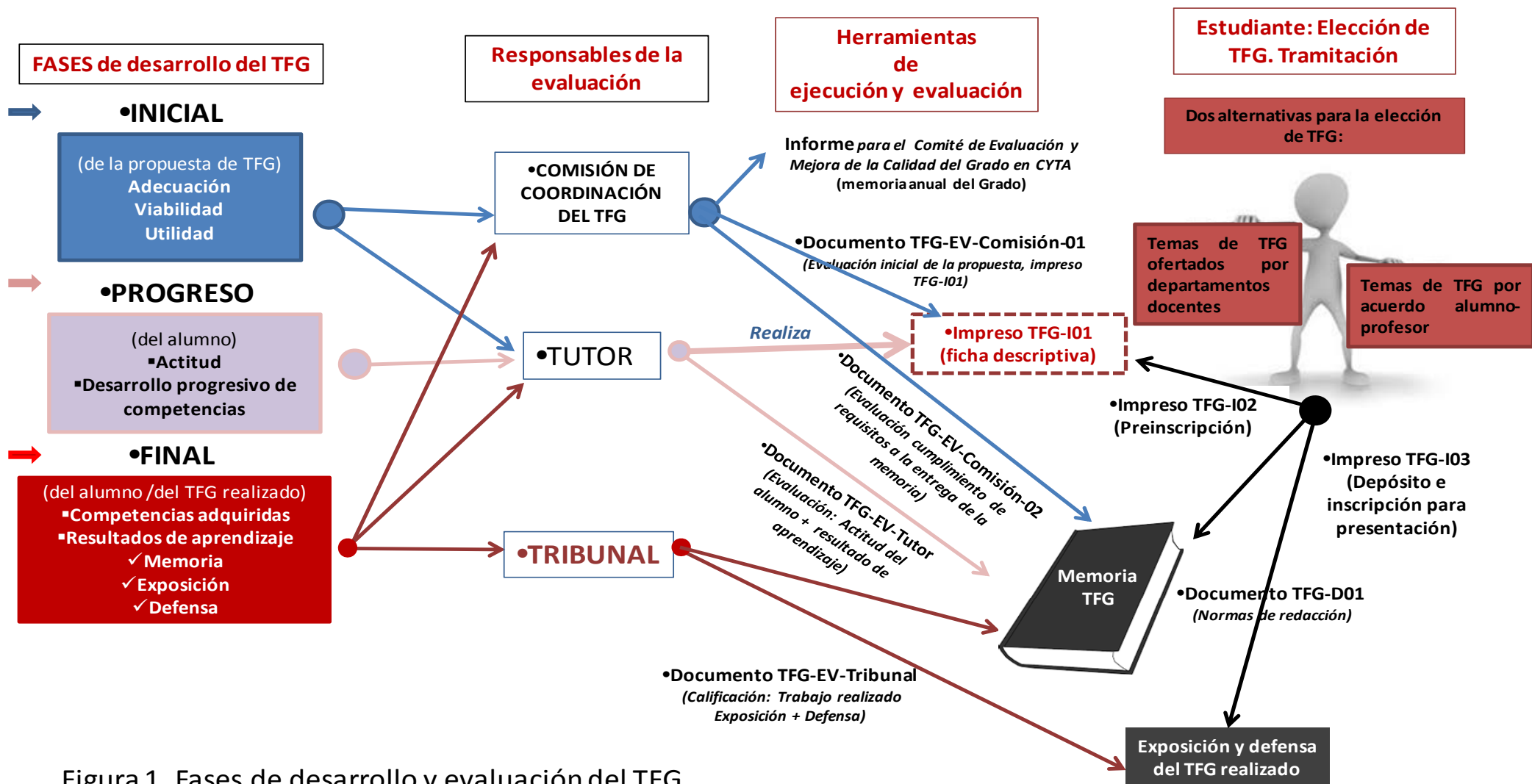


Figura 1. Fases de desarrollo y evaluación del TFG

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL TFG

Para la presentación y defensa del TFG, se seguirá la normativa específica que regula dicho procedimiento aprobada por Junta de Facultad, según queda recogido en el Reglamento del TFG.

El TFG será evaluado por un Tribunal nombrado a tal efecto y que estará formado por 3 profesores del Grado. El Tribunal valorará los siguientes apartados:

- En la Memoria: la originalidad del proyecto, nivel en el que permite evaluar de forma global las competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado y resultados de aprendizaje. También se considerará la metodología, contenido, precisión de desarrollo, estructura y conclusiones.

- En la presentación oral: las competencias de comunicación y la calidad en conjunto de la exposición.

- En la defensa: las competencias de comunicación, el conocimiento del tema y la precisión de las respuestas.

La calificación final de la asignatura se hará sobre 10 puntos, de acuerdo con el siguiente porcentaje:

1) Calificación de la Memoria: 30%

2) Calificación de la exposición: 30%

3) Calificación de la defensa: 30%

4) Evaluación del Tutor: 10%.

La calificación del TFG se hará en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10 con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB). En el caso de que la calificación sea la de Suspenso, el alumno deberá presentar una versión mejorada para su defensa en la siguiente convocatoria. El Tribunal podrá proponer la calificación de Matrícula de Honor para los TFG calificados con Sobresaliente y que posean excepcional calidad, sin exceder en ningún caso el cupo establecido por la normativa vigente.

En cualquier caso se evaluará según la norma establecida y aprobada en cada momento por la Junta de Facultad.