

	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense de Madrid	Titulación	Plan de estudios
		Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Número de Expediente (RUCT): 2502087

Denominación Título: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Acciones llevadas a cabo para el cumplimiento de las recomendaciones establecidas en el Informe de Renovación de la Acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología Alimentos (CYTA) realizado por la Fundación para el conocimiento Madrid+d para la mejora del Título.

Cronología: La renovación de la Acreditación del Grado en CYTA tuvo lugar el pasado curso 2015-16, inmediatamente después de concluir la implantación del Grado.

El proceso se inició con el envío del informe de autoevaluación el 29 de enero de 2016.

La Visita de la Comisión tuvo lugar el día 24 de Mayo.

Con fecha 21 de junio se recibió el Informe Provisional de la Fundación para el Conocimiento madrid+d. Seguidamente las Vicedecanas de Calidad y de Coordinación del Grado prepararon un documento de alegaciones y comentarios al informe recibido y se elaboró un **Plan de Mejora (PM)** para el TFG en CYTA (**Anexo PM 1**). Estos documentos fueron ratificados por el Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA (CEMC-CYTA) y por la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Veterinaria (CC-FV), el 7 y 8 de julio respectivamente (**Anexos PM 2 y 3**) y seguidamente remitidos a la Fundación madrid+d, el 9 de julio. El informe final favorable se recibió el 13 de Julio (**Anexo PM 4**).

Toda la información del Proceso de re-acreditación se encuentra en la web del Grado (<https://www.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc>).

Seguidamente se detalla el proceso de implantación del Plan de Mejora durante el curso 2016-17 y su proyección en el curso 2017-18.

Plan de mejora del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)

Atendiendo al informe provisional para la renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCM, la Universidad Complutense elaboró en junio de 2016 el **Plan de Mejora (Anexo PM 1)** que se expone a continuación. Dicho Plan de Mejora se ajustó a lo expuesto por la comisión en el resumen final de su informe:

MODIFICACIONES NECESARIAS:

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.- *El Trabajo Fin de Grado debe ser un "Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y ser excepcionalmente revisiones bibliográficas.*

*La Universidad deberá comprometerse a establecer un **Plan de Mejora viable** que contemple estos aspectos necesarios, con especial atención a los que inciden en la adquisición de los resultados de aprendizaje. Este Plan de Mejora deberá recoger las **acciones concretas** que se van a emprender para atender a las modificaciones necesarias que se incluyen en el presente Informe, así como las **fechas** de*

inicio y final de las mismas, los **responsables** de llevarlas a cabo y los **indicadores de seguimiento y logro**. Dicho Plan tendrá que ser aprobado por el Comité de evaluación y acreditación.

A. Acciones concretas del Plan de Mejora (Estructura):

Para atender a la única modificación necesaria de las expuestas en el informe de re-acreditación del Grado en CYTA que hace referencia al TFG se propusieron las siguientes acciones concretas de mejora.

1. Adecuación de la ficha docente del TFG

La primera actuación del Plan de Mejora, de acuerdo a lo que se expone como recomendación en el Informe de la Fundación para el Conocimiento madrid+d, "*adecuar la ficha del TFG que aparece en la memoria de verificación a la que aparece en la guía docente que se proporciona al estudiante*", se ha procedido a la **modificación de la Ficha Docente del TFG (Anexo PM 5)**. En esta Ficha Docente se recoge, de forma explícita, la descripción tal y como se expone en la memoria de verificación del Grado. Además, se ha ampliado la información correspondiente a los resultados de aprendizaje haciéndose referencia a los descriptores de un grado nivel 2 de MECES (RD 1027/2011).

2. Verificación de las propuestas de los temas de TFG.

Para asegurar que el carácter del TFG se ajusta a lo indicado en la memoria de verificación del Grado se ha modificado la **Ficha descriptiva de la propuesta de temas de TFG** propuestos por los Departamentos y profesores (**Impreso TGF I01**) incluida en el Reglamento del TFG de CYTA (**Anexo PM 6**). Este impreso recoge el carácter, estructura, competencias y resultados de aprendizaje de cada tema. Este documento facilita la evaluación de la adecuación de las propuestas de TFG que realiza la Comisión de Coordinación del TFG de CYTA.

3. Verificación de la adquisición de resultado de aprendizaje y competencias.

Con el fin de atender al punto del informe de la Fundación para el Conocimiento madrid+d que especifica que el plan de Mejora debe incidir en la *adquisición de resultados de aprendizaje*, se propone la **evaluación de los TFG con un sistema de rúbricas a tres niveles** (Comisión de Coordinación del TFG de CYTA, *Tutor y Tribunal*), como se muestra en la **Figura 1**. A nivel de la Comisión de Coordinación del TFG se evaluará la amplitud de competencias y de resultados de aprendizaje sobre las propuestas de trabajo Fin de Grado descrita en el Impreso TFG-I01 (**Anexo PM 6**). Para esta evaluación se ha desarrollado el sistema de evaluación recogido en el **Anexo PM 6 (Documento TFG-EV-Comisión-01)**, que deberán cumplimentar todos los miembros de la Comisión (cuya composición se incluye en la Ficha de la asignatura, **Anexo 5**). A la entrega de la memoria para iniciar el proceso de presentación del TFG, la comisión evaluará, mediante el **Documento TFG-EV-Comisión-02 (Anexo PM 6)**, el cumplimiento de los requisitos formales señalados en el Reglamento del TFG. A nivel de *tutor*, se evaluará el cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje durante el desarrollo del TFG. Para esta evaluación se ha elaborado el Documento TFG-EV-Tutor (**Anexo PM 6**). A nivel de *tribunal*, se evaluará la adquisición de competencias y resultados de aprendizaje en el proceso de presentación y defensa del TFG, para lo cual se ha elaborado el protocolo de rúbrica que constituye el **Documento TFG-EV-Tribunal (Anexo PM 6)** que deberán cumplimentar todos los miembros del Tribunal.

4. **Modificación del Reglamento del Trabajo Fin de Grado (Anexo PM 6).** El Reglamento se ha modificado para adaptar su contenido a las mejoras planteadas.
5. **Reuniones informativas.** En ellas los miembros de la Comisión de Coordinación del TFG exponen a los tutores de TFG el carácter y objetivos del TFG. Se han realizado varias reuniones de esta naturaleza a lo largo del Curso 2016-17. Estas reuniones se incluyen en el Plan de Mejora como una **herramienta** para facilitar el seguimiento y adecuación de los TFG a los requerimientos establecidos en el documento de verificación.
- 6.

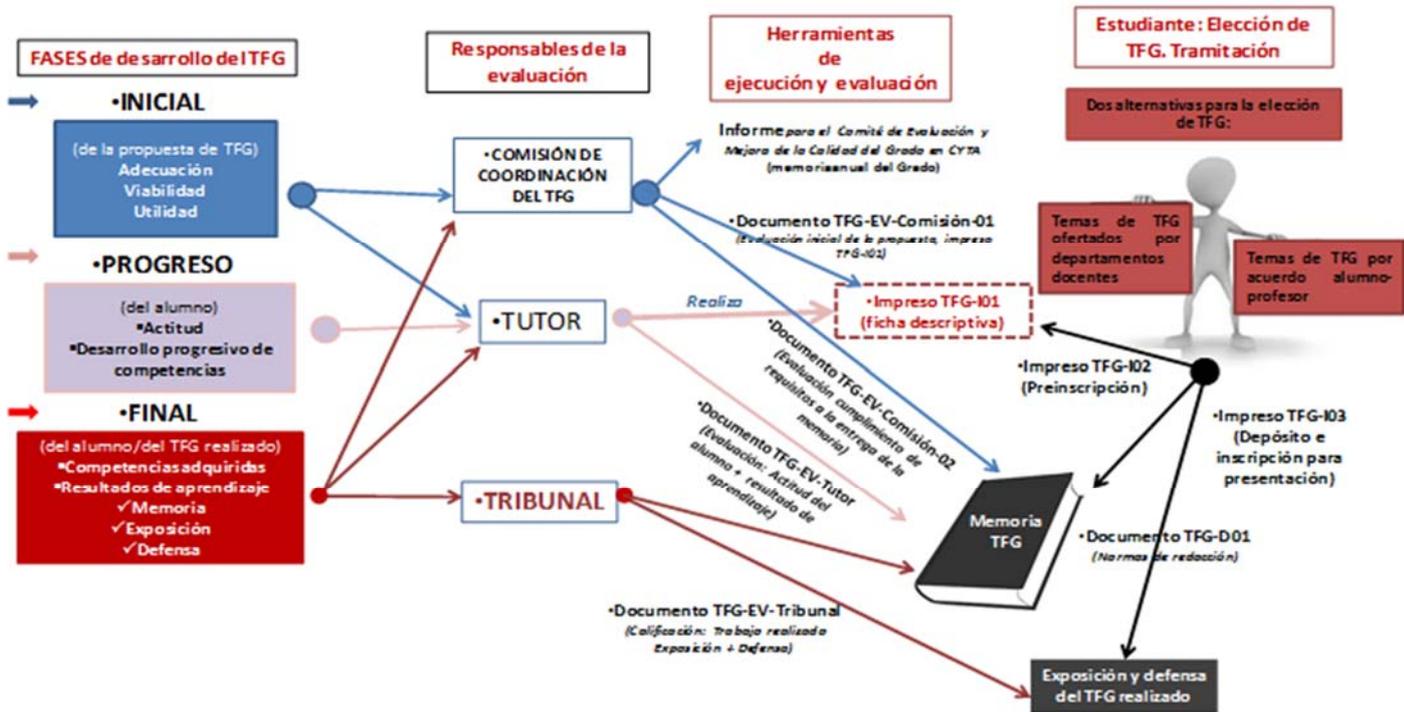


Figura 1. Fases de Desarrollo y Evaluación del TFG

B. Responsables:

Las mejoras planteadas surgen de una reunión de los representantes de calidad y estudios del Rectorado de la UCM y de la Facultad de Veterinaria. El **Comité de Evaluación y Mejora del Grado**, con la Vicedecana del Grado a la cabeza, desarrolló su estructura e iniciaron su implantación en el curso 2016-17.

La puesta en marcha y seguimiento de este Plan de Mejora depende fundamentalmente de la *Comisión* de Coordinación del TFG, cuya estructura y componentes se recogen en la Ficha docente del TFG (**Anexo PM 5**) y será supervisado por el Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en CYTA. La vicedecana de Coordinación del Grado en CYTA informará a la Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria (CC-FV), al Consejo de Titulación y de la Junta de Facultad de Veterinaria de las medidas propuestas para su aprobación y ratificación.

Responsables de acciones de mejora concretas

- La **ficha de la asignatura del TFG** se ha incorporado a las guías docentes del curso 2016/17, siendo la **Vicedecana de Coordinación del Grado** su responsable, con las aprobaciones correspondientes. Este documento se ha utilizado igualmente en la planificación del curso 2017-18 (**Anexo PM 5**).
- La difusión de la ficha descriptiva de las propuestas de temas del TFG (Impreso TFG-I01, incluido en Anexo PM 6) y del Reglamento del TFG (**Anexo PM 6**) en la programación de cada curso académico es responsabilidad de **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado**, con las aprobaciones correspondientes.
- La **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** es responsable de la asignación de los TFG solicitados por los alumnos (Impreso TFG-I02, **Anexo PM 6**) y de establecer si su contenido se ajusta a los supuestos del reglamento. Así mismo, es responsable de la **evaluación** (Documento TFG-EVA-Comisión-01) de competencias y resultados de aprendizaje asignados al desarrollo de los TFG.
- Los **Tutores** y los **Tribunales de los Trabajos Fin de Grado** son los responsables de la **evaluación de los resultados de aprendizaje** y de la calificación final (Documentos EV-Tutor y Tribunal, **Anexo PM 6**).
- El **Comité de Evaluación y Mejora del Grado** (CEMG-CYTA) es el responsable del **cumplimiento de este Plan de Mejora** y de plantear futuras modificaciones.

C. Calendario de Actividades y Grado de consecución. Fechas de inicio y final de implantación de mejoras:

En Junio de 2016, al recibirse el informe preliminar del proceso de re-acreditación del Grado en CYTA, comenzó a elaborarse el Plan de Mejora del TFG en el afán de concluir su implantación al finalizar el presente curso 2016-17.

Primera etapa. Generación del Plan de Mejora, aprobación y difusión (junio-Julio de 2016)

- ✓ **24** de junio de 2016. Inicio de la elaboración del Plan de Mejora. Reunión de la **Vicerrectora de Calidad de la UCM** (María Castro), la **Vicerrectora de Estudios de la UCM** (Pilar Herreros de Tejada), el **Decano de la Facultad de Veterinaria** (Pedro Lorenzo), la **Vicedecana del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (M. Isabel Cambero) y la **Vicedecana de Coordinación y Calidad Docente de la Facultad de Veterinaria** (A. Sonia Olmeda).
- ✓ Del 25 de junio al 4 de julio de 2016 la **Vicedecana del Grado**, con el apoyo de la **Vicedecana de Calidad** y del **Comité de Evaluación y Mejora del Grado** elaboró un primer borrador del Plan de Mejora (**Anexo PM 1**) que fue sometido a evaluación y aprobación por las distintas comisiones y órganos de representación.

- ✓ Durante el mes de julio de 2016, la *Comisión* de Coordinación del TFG modificó la Ficha docente (**Anexo PM 5**) y el Reglamento del TFG (**Anexo PM 6**) para adecuarse a los cambios realizados y recoger el carácter del TFG.

(Grado de consecución de la primera etapa: completo)

Aprobación:

- *5 de julio de 2016*. Se presentó a la **Comisión de Coordinación del TFG** que sugirió algunos cambios para finalmente dar la aprobación al mismo.
- *7 de julio de 2016*. Aprobación por el **Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos (Anexo PM 2)**.
- *8 de julio de 2016*. Aprobación por la **Comisión de Calidad del Centro (Anexo PM 3)**.
- *14 de julio de 2016*. Aprobación por el **Consejo de Titulación de CYTA (Anexo PM 7)**.
- *14 de julio de 2016*. Aprobación por **Junta de la Facultad de Veterinaria (Anexo PM 8)**.

Difusión:

16 de julio de 2016. Las nuevas Fichas Docente y descriptiva de los Temas de TFG se incluyeron en la información de las Guías docentes de CYTA y en la página web, inmediatamente después de haber sido aprobadas en Junta de Facultad (14 de julio). De esta forma, el alumno dispuso de la información antes de iniciarse el periodo de matrícula.

Segunda etapa. Desarrollo y aplicación (Curso 2016-17)

El Plan de Mejora propuesto se ha desarrollado y ha comenzado a aplicarse en el **curso 2016-17**. Entre las acciones **desarrolladas** se encuentran:

- **Adecuación de la Ficha Docente de la asignatura al Plan de Mejora**. La nueva ficha docente de la asignatura se desarrolló y aprobó en los primeros días de julio de 2016. Esto permitió que estuviera disponible en la web de la facultad desde el 16 de julio de 2016.
- **Reuniones informativas para estudiantes y tutores de TFG**. Se han realizado reuniones informativas para tutores, (el 3 de noviembre de 2016 y el 14 de febrero de 2017) así como para estudiantes (el 7 de Noviembre de 2016 y 14 de febrero de 2017). En estas reuniones se informó del carácter de los TFG, de la nueva ficha descriptiva de propuesta de los mismos y de los sistemas de evaluación que se estaban desarrollando mediante rúbricas
- **Desarrollo de la Ficha descriptiva de los Temas de Trabajos Fin de Grado** (Impreso TFG-I01. **Anexo PM 6**). Se desarrolló en los primeros días del mes de Julio y estuvo disponible en la web (<https://veterinaria.ucm.es/grado-cyta-2016-17>) desde el 16 de julio de 2016. De acuerdo con el calendario de actividades del TFG para el Curso 2016-17 (**Anexo PM 9**), las Fichas descriptivas de los temas de TFG propuestos por los Departamentos o por acuerdo alumno-profesor fueron enviadas a la Comisión de Coordinación del TFG para su evaluación (**Anexo PM 6. Documento EV-Comisión-01**) en las fechas indicadas. Las Fichas aprobadas por la Comisión fueron publicadas en el *Campus Virtual* para la información de los estudiantes.

- **Evaluación de Competencias y resultados de aprendizaje. Desarrollo de sistemas de evaluación mediante rúbrica.** Para el mejor desarrollo de sistemas de rubrica para la evaluación de Competencias y Resultados de Aprendizaje a tres niveles (Comisión, tutor y Tribunal), se han realizado diversos talleres (21 de octubre y 17 de noviembre de 2016), dirigidos e impartidos por el Dr. Enrique Navarro, experto en la materia. La información aportada ha sido utilizada por la Comisión de Coordinación del TFG para realizar Documentos de evaluación para la Comisión, Tutor y Tribunal (Figura 1).

(Grado de consecución de la segunda etapa: completo)

Tercera etapa. Implantación y mejoras (Cursos 2016-17, 2017-18)

A lo largo del presente curso 2016-17 se ha desarrollado la totalidad de las acciones comprendidas en el Plan de Mejora. No obstante, al ser el TFG una asignatura de segundo semestre, el sistema completo de evaluación por rubrica comenzarán a aplicarse en la evaluación de Julio del presente curso 2016-17 (18 de Julio).

- **Implantación del sistema de evaluación del desarrollo del TFG y de la adquisición de competencia y resultados de aprendizaje por la Comisión de Coordinación del TFG.** De acuerdo con el calendario de actividades del TFG para el curso 2016-17 (**Anexo PM 9**), la Comisión de Coordinación del TFG ha realizado la evaluación (Documento TFG-EV-Comisión-01, **Anexo PM 6**) de todas las fichas descriptivas de los temas propuestos para desarrollar TFG en el curso 2016-17 (**Anexo PM 10**). Al concluir la fecha de entrega (10 de Julio y 25 de septiembre de 2017) de las Memorias de TFG para su presentación en la convocatoria de Julio (18-Julio) y septiembre (3-October), la Comisión de Coordinación del TFG evaluó la adecuación de la estructura y el cumplimiento de las normas establecidas en el Reglamento del TFG de CYTA (**Documento TFG-EV-Comisión-02, Anexo PM-6**).

(Grado de consecución: completo)

- **Implantación del sistema de evaluación de la adquisición de competencia y resultados de aprendizaje por el tutor.** Durante el presente curso se desarrolló un primer documento de evaluación que fue utilizada en la convocatoria de Febrero de 2017. A partir de esta estructura se ha desarrollado un documento de rubrica más amplio (**Documento TFG-EV-Tutor**) incluyendo las aportaciones realizadas por profesores tutores, la Comisión de Coordinación del TFG y las indicaciones del experto en sistemas de evaluación, Enrique Navarro. La viabilidad y adecuación de este nuevo documento (**TFG-EV-Tutor, Anexo 6**) se ha estimado en la convocatoria de presentación de TFG de Julio. Las opiniones de los tutores fueron muy positivas, por lo que la Comisión de Coordinación del TFG la propuso para su implantación en futuras convocatorias.

(Grado de consecución: completo)

- **Implantación del sistema de evaluación de la adquisición de competencia y resultados de aprendizaje por el Tribunal.** Durante el presente curso se desarrolló un primer documento de evaluación que fue utilizada en la convocatoria de Febrero de 2017. A partir de esta estructura inicial se ha desarrollado un documento definitivo de rubrica más amplio (**Documento TFG-EV-Tribunal, Anexo PM 6**) teniendo en cuenta las indicaciones del experto en sistemas de evaluación, Enrique Navarro y de las aportaciones de los miembros de la Comisión de Coordinación del TFG. La viabilidad y adecuación de este nuevo documento (TFG-EV-Tribunal) se ha valorado muy

positivamente en la convocatoria de presentación y defensa de TFG de Julio (día 18 de 2017).

(Grado de consecución: completo)

- **Modificación del Reglamento del TFG de CYTA para el Curso 2017-18.** La implantación del Plan de Mejora del TFG de CYTA ha concluido con la inclusión de modificaciones en los documentos relacionados con su desarrollo y evaluación así como del correspondiente Reglamento (**Anexo PM 6**). Los nuevos documentos, derivados de la experiencia adquirida durante el curso 2016-17, han sido redactados durante el mes de junio por los Coordinadores del Grado y fueron presentados a respectivos estamentos en las siguientes fechas,

Aprobación:

- *6 de julio de 2017.* Se presentó el Reglamento y los documentos adyacentes modificados a la **Comisión de Coordinación del TFG**, surgiendo algunos cambios para finalmente dar la aprobación de los mismos.
- *14 de julio de 2017.* Aprobación por el **Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos**
- *17 de julio de 2017.* Aprobación por la **Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria**
- *21 de julio de 2017.* Aprobación por el **Consejo de Titulación de CYTA**
- *25 de julio de 2017* Aprobación por **Junta de la Facultad de Veterinaria**

Este Reglamento será totalmente aplicado en el curso 2017-18.

(Grado de consecución: completo)

Difusión:

A partir del 26 de julio de 2017, inmediatamente después de haber sido aprobados en Junta de Facultad (25 de julio), el Reglamento del TFG de CYTA y los documentos relacionados, se incluyen en las Guías docentes y en la página web. De esta forma, el alumno ha contado con la información pertinente antes de iniciarse el periodo de matrícula del curso 2017-18.

D. Evaluación:

En el curso de implantación del Plan de Mejora del TFG (2016-17), se ha presentado un total de 39 TFG (13 en la convocatoria de septiembre y 26 en la convocatoria de junio); un 54 % se afrontaron como proyectos o trabajos de investigación/desarrollo, en los que se trataron temas relacionados con las competencias del Grado en CYTA utilizándose distintas técnicas (análisis de campo, encuestas, análisis estadístico, determinaciones físico-químicas, etc.). En un 41 % se desarrollaron como proyectos o trabajos prácticos, con experiencias en laboratorio o determinaciones en distintas instalaciones. El 5 % restante fueron proyectos o trabajos técnicos orientados al análisis o desarrollo de determinadas explotaciones o sistemas de producción (**Anexo PM 10**).

Durante el mes octubre, una vez finalizado el curso académico 2016/17, la **Comisión de Coordinación del Trabajo de Fin de Grado** presentará un informe al **Comité de Evaluación y**

Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para analizar la total implantación del Plan de Mejora del TFG de CYTA.

E. Indicadores de seguimiento y logro

- Distribución porcentual del tipo de TFG por categorías (trabajos prácticos, técnicos, de investigación/desarrollo) (**Anexo PM 10**)
- Valoración obtenida en las evaluaciones mediante rúbrica de competencias y resultados de aprendizaje.
- Encuesta a los alumnos de TFG (al concluir el curso 2016-17, pendiente convocatoria de defensa de TFG el día 3 de octubre de 2017)
- Encuestas y entrevistas a egresados (Próximos cursos)
- Encuestas de inserción laboral (Próximos cursos)

La **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** será responsable de analizar las mejoras implantadas y presentarlas a la **Comisión de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA** que las incluirá en la Memoria de Seguimiento del curso 2016/17.

Plan de mejora del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)

Julio 2016

Atendiendo al informe provisional para la renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Universidad Complutense ha elaborado el **plan de mejora** que se expone a continuación.

MODIFICACIONES NECESARIAS:

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.- El Trabajo Fin de Grado debe ser un "Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y ser excepcionalmente revisiones bibliográficas.

La Universidad deberá comprometerse a establecer un **Plan de Mejora viable** que contemple estos aspectos necesarios, con especial atención a los que inciden en la adquisición de los resultados de aprendizaje. Este Plan de Mejora deberá recoger las **acciones concretas** que se van a emprender para atender a las modificaciones necesarias que se incluyen en el presente Informe, así como las **fechas** de inicio y final de las mismas, los **responsables** de llevarlas a cabo y los **indicadores de seguimiento y logro**. Dicho Plan tendrá que ser aprobado por el Comité de evaluación y acreditación.

A. Acciones concretas de mejora:

Para atender a la única modificación necesaria de las expuestas en el informe que hace referencia al TFG se proponen las siguientes acciones concretas de mejora.

1. La primera actuación en este sentido pretende, según se expone como recomendación en el citado informe, "*adecuar la ficha del TFG que aparece en la memoria de verificación a la que aparece en la guía docente que se proporciona al estudiante*". Para ello se ha procedido a la **Modificación de la Ficha Docente del TFG** (Anexo PM.1), en la que se recoge, de forma explícita, la descripción tal y como se expone en la memoria de verificación del Grado. Además, se ha ampliado la información correspondiente a los resultados de aprendizaje haciéndose referencia a los descriptores de un grado nivel 2 de MECES (RD 1027/2011).
2. Modificación de la **Ficha descriptiva de la propuesta de temas de TFG** propuestos por los Departamentos y profesores (Anexo PM.2. Impreso TGF I01). Este impreso recoge el carácter, estructura, competencias y resultados de aprendizaje de cada tema. Este documento facilita la evaluación de la adecuación de las propuestas de TFG.
3. Con el fin de atender al informe que especifica que el plan de mejora debe incidir en la *adquisición de resultados de aprendizaje*, se propone la **evaluación de los TFG con un sistema de rúbricas a tres niveles** (Comisión, Tutor y Tribunal). La rúbrica de comisión evaluaría la amplitud de competencias y de resultados de aprendizaje sobre las propuestas de trabajo Fin de Grado (Anexo PM.2), la rúbrica a nivel de tutor evaluaría el cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje durante el desarrollo del TFG y la rúbrica de tribunal evaluaría la adquisición de competencias y resultados de aprendizaje al finalizar la presentación del mismo.
4. **Modificación del Reglamento del Trabajo Fin de Grado** para adaptar su contenido a las mejoras planteadas.
5. **Reunión informativa** en la que los miembros de la Comisión de Coordinación del TFG explicarán a los tutores de TFG el carácter y objetivos del TFG

B. Fechas de inicio y final de implantación de mejoras:

La puesta en marcha y seguimiento de este plan de mejora dependerá fundamentalmente de la Comisión de Coordinación del TFG, cuya estructura y componentes se recogen en la Ficha docente del TFG (Anexo PM.1). Será supervisado por el Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en CYTA. Seguidamente se detalla el calendario de actividades.

Elaboración:

24 de junio de 2016. Inicio del plan de mejora. Reunión de la **Vicerrectora de Calidad de la UCM** (María Castro), la **Vicerrectora de Estudios de la UCM** (Pilar Herreros de Tejada), el **Decano de la Facultad de Veterinaria** (Pedro Lorenzo), la **Vicedecana del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (Isabel Cambero) y la **Vicedecana de Coordinación y Calidad Docente de la Facultad de Veterinaria** (A. Sonia Olmeda).

Del 25 de junio al 4 de julio la **Vicedecana del Grado**, con el apoyo de la **Vicedecana de Calidad** y del **Comité de Evaluación y Mejora del Grado** elaboró un primer borrador que fue sometido a evaluación y aprobación por las distintas comisiones y órganos de representación.

Durante el mes de julio de 2016, la Comisión de Coordinación del TFG modificará el Reglamento para adecuarse a los cambios realizados y recoger el carácter del TFG.

Aprobación:

- *5 de julio de 2016.* Se presentó a la **Comisión de Coordinación del TFG** que sugirió algunos cambios para finalmente dar la aprobación al mismo.
- *7 de julio de 2016.* Aprobación por el **Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos**.
- *8 de julio de 2016.* Aprobación por la **Comisión de Calidad del Centro**.
- *14 de julio de 2016* (fecha por precisar). Aprobación, si procede, por el Consejo de Titulación de CYTA.
- *14 de julio de 2016* (fecha por precisar). Aprobación, si procede, por la Junta de la Facultad de Veterinaria.
- *Septiembre de 2016.* Aprobación, si procede, de las modificaciones del **Reglamento del TFG** por el Consejo de Titulación y la Junta de la Facultad de Veterinaria.

Difusión:

16 de julio de 2016. Las nuevas Fichas Docente y descriptiva de los Temas de TFG figurarán en la información de las Guías docentes de CYTA y en la página web, inmediatamente después de haber sido aprobadas en Junta de Facultad (14 de julio). De forma que el alumno dispondrá de la información antes de iniciarse el periodo de matrícula.

Octubre de 2016. El **Reglamento del TFG** modificado se publicará en la página web.

Aplicación:

El plan de mejora propuesto comenzará a aplicarse el **próximo curso**, si bien, al ser el TFG una asignatura de segundo semestre, algunas acciones deberán esperar a los periodos de evaluación del mismo. Pasamos a exponer cada acción:

- **Ficha de la asignatura.** Como se indicara anteriormente, estará disponible en la web desde el 16 de julio de 2016.
- **Reglamento del TFG.** Se aplicará inmediatamente después de su aprobación.
- **Reunión informativa para los tutores de TFG.** Tendrá lugar en el mes de octubre de 2016.
- **Ficha descriptiva de los Temas de Trabajos Fin de Grado** estará disponible en la web desde el 16 de julio de 2016. Como es preceptivo, el impreso cumplimentado deberá ser enviado a la Comisión de Coordinación del TFG antes del día 4 de noviembre de 2016. Tras su evaluación por la Comisión de Coordinación del Trabajo Fin Grado se procederá a su publicación en la web para información de los alumnos.
- **Evaluación de resultados de aprendizaje mediante rúbrica.** La Comisión de Coordinación del TFG realizará la correspondiente evaluación de las propuestas de Temas de TFG durante el mes de noviembre de 2016 y marzo de 2017. La rúbrica del tutor se enviará a la Comisión del Coordinación del TFG coincidiendo con la presentación y depósito de la memoria. La rúbrica del tribunal se realizará junto con la calificación de los TFG, en las respectivas convocatorias, el 18 de julio y 3 octubre de 2017.

Evaluación:

En octubre, una vez finalizado el curso académico 2016/17, la **Comisión de Coordinación del Trabajo de Fin de Grado** presentará un informe al **Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** para su valoración.

C. Responsables de las acciones de mejora:

Como se ha indicado anteriormente, las mejoras planteadas surgen de una reunión de los representantes de calidad y estudios del Rectorado de la Complutense y de la Facultad de Veterinaria. El **Comité de Evaluación y Mejora del Grado**, con la Vicedecana del Grado a la cabeza, desarrollan las ideas y concretan el plan que recibe las aprobaciones correspondientes.

La **ficha de la asignatura del TFG** se incorporará a las guías docentes del curso 2016/17, siendo la **Vicedecana de Grado** su responsable, con las aprobaciones correspondientes.

La **ficha descriptiva de las propuestas de temas del TFG** y el **Reglamento modificado del TFG** se incorporarán a la programación del curso 2016/17 siendo la **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** su responsable, con las aprobaciones correspondientes.

La **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** es responsable de la asignación de los trabajos solicitados por los alumnos y de establecer si su contenido se ajusta a los supuestos del reglamento. Así mismo, es responsable de la **evaluación mediante rúbrica** garantizando la adquisición de competencias y resultados de aprendizaje asignados al desarrollo de los TFG.

Los **Tutores** y los **Tribunales de los Trabajos Fin de Grado** son los responsables de la **evaluación mediante rúbrica de los resultados de aprendizaje** y de la calificación final (en los porcentajes establecidos).

El **Comité de Evaluación y Mejora del Grado** es el responsable del **cumplimiento de este plan de mejora** y de plantear futuras modificaciones.

D. indicadores de seguimiento y logro

- Valoración obtenida en las evaluaciones mediante rúbrica de competencias y resultados de aprendizaje.
- Distribución porcentual del tipo de TFG por categorías (trabajos prácticos, técnicos, de investigación/desarrollo)
- Encuesta a los alumnos de TFG
- Encuestas y entrevistas a egresados.
- Encuestas de inserción laboral.
- Encuestas a empleadores.
- Encuestas de satisfacción de todos los colectivos

La **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** será responsable de analizar las mejoras implantadas y presentarlas a la **Comisión de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA** que las incluirá en la Memoria de Seguimiento del curso 2015/16.



FICHA DOCENTE

TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2016-2017

TITULO DE LA ASIGNATURA	Trabajo Fin de Grado
SUBJECT	End of Degree Project
Módulo	8. Trabajo Fin de Grado
Materia	8.1. Trabajo Fin de Grado

CODIGO GEA	804301
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Obligatoria
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8)	Semestral (8)

FACULTAD	VETERINARIA	
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	28 %
	Nutrición y Bromatología II	13,5%
	Ingeniería Química	12 %
	Producción Animal	10 %
	Otros Departamentos Facultad Químicas	5 %
	Microbiología II, Parasitología	5 %
	Nutrición y Bromatología I	8 %
	Fisiología animal	2,4 %
	Bioquímica y Biología Molecular IV	2,4 %
	Física Aplicada	2,4%
	Fisiología	2,4%
	Toxicología y Farmacología	2,4%
	Edafología	1,2%
	Sanidad Animal	1,2 %
	Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la	1,2 %
	Toxicología y Legislación Sanitaria	1,2%
	Medicina Física y Rehabilitación Hidrología Médica	2,4 %
CURSO	4º	
SEMESTRE/S	8º	
PLAZAS OFERTADAS	(si procede)	

	CRÉDITOS ECTS: 9
PROYECTO TRABAJO	7
REDACCIÓN DE LA MEMORIA. PRESENTACIÓN Y DEFENSA	2



	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	M. Isabel Cambero Rodríguez	icambero@ucm.es
GESTIÓN: Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Comisión TFG)	Carmen Herranz Sorribes Álvaro Olivares Moreno Raquel Pérez Sen M ^a José Villanueva Suárez Pedro Yustos Cuesta	c.herranz@ucm.es alolivaresc@vet.ucm.es rpsen@ucm.es mjvilla@farm.ucm.es pyustos@quim.ucm.es
PROFESORES	Docentes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	

BREVE DESCRIPTOR

El Trabajo de Fin de Grado 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.

- La presentación y defensa del TFG se realizará en una sesión pública ante un Tribunal constituido a tal efecto.
- Será un trabajo individual, que el estudiante realizará bajo la supervisión de un máximo de 2 profesores-tutores.
- La naturaleza de los temas a tratar puede ser diversa, acorde a cualquiera de los perfiles profesionales de la titulación en CYTA.
- El TFG podrá realizarse, además de en las Facultad que imparten el Grado, en colaboración con instituciones o empresas externas, no ligados a las prácticas externas. Para esta modalidad será necesario contar con un responsable externo de la institución o empresa, y tener la aprobación de la Comisión del TFG.
- El TFG no podrá estar plagiado en todo o en parte ni haber sido presentado con anterioridad por el mismo alumno en otra asignatura y/o titulación. El incumplimiento de alguna de estas condiciones podrá derivar en las sanciones que la Universidad Complutense establezca al efecto.

REQUISITOS PREVIOS

Al matricularse: haber superado como mínimo 168 ECTS (un 70% del total), entre ellos todos los de Formación Básica. El estudiante deberá matricular también todos los créditos restantes para la obtención del título, con la excepción de los créditos de participación pendientes de reconocimiento, si es que el estudiante va a hacer uso de dichos créditos. No obstante, el estudiante deberá haber reconocido dichos créditos antes de la calificación de su TFG.

En el momento de la presentación y defensa del TFG: haber superado todos los créditos del Grado, a excepción de los de esta asignatura.



OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Aplicar y evaluar de forma global las competencias adquiridas durante el periodo de formación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

To develop, implement and evaluate in a global way the competences and abilities acquired throughout the Food Science and Technology degree program.

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

Las competencias específicas de esta materia pueden ser cualesquiera de las expuestas en las otras materias. Dependerán de la naturaleza del Trabajo Fin de Grado que lleve a cabo el alumno.



CE-TFG1. Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro, siempre en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CE-TFG2. Resolver con una metodología científica / tecnológica adecuada el problema planteado.

CE-TFG3. Redactar un informe con una estructura de texto científico en el que se recoja la hipótesis de trabajo, sus objetivos, una introducción que explique el problema planteado, la metodología utilizada para resolverlo, los resultados obtenidos, una discusión que ayude a interpretar los resultados y las conclusiones derivadas del trabajo.

CE-TFG4. Exposición pública del Trabajo de Fin de Grado.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

-Estudiar en profundidad, analizar y desarrollar un tema concreto basándose en los contenidos y el nivel de las materias del Grado.

-Mostrar capacidad para aplicar las habilidades y competencias adquiridas durante los estudios de Grado a situaciones concretas y nuevas.

-Ser capaz de presentar una Memoria con los resultados de un trabajo y hacer una defensa oral de esta.

-Los relacionados con el tema del trabajo concreto que realice cada estudiante.

En conjunto, se intentará la adecuación a los descriptores del nivel 2 del MECES presentados en términos de resultados del aprendizaje (RD 1027/2011).

PROGRAMA

El alumno contará con dos modalidades de organización y elección del tema objeto de su TFG:

- 1) Los Departamentos ofertarán temas para la realización de uno o varios TFG (véase Tabla 1). Todos los Departamentos que participan en la docencia del Grado ofertarán al menos un TFG. Los alumnos solicitarán ser admitidos en un TFG de los ofertados.

Las características de los temas de TFG podrán consultarse en la Ficha descriptiva de cada uno de ellos en el campus virtual.

Los detalles sobre la asignación de temas pueden consultarse de forma detallada en el Reglamento específico del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- 2) El tema del TFG podrá ser acordado entre el profesor o profesores y el alumno, de



modo que éste podrá proponer a un profesor, entre los participantes en la docencia del Grado, que sea el tutor de su TFG y de mutuo acuerdo elegir y establecer su contenido.

METODO DOCENTE

Se desarrollarán las siguientes actividades formativas:

- Realización de un trabajo.
- Elaboración y exposición pública de una Memoria sobre el trabajo realizado. La información detallada sobre la Memoria y la exposición puede consultarse en el Reglamento del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El coordinador de la asignatura programará y desarrollará seminarios de información y reuniones de seguimiento del TFG para alumnos y tutores. Estas actividades se realizarán al final del primer semestre para orientar al alumno en la elección del TFG y durante el segundo semestre.

Los profesores tutores establecerán, durante el segundo semestre, el desarrollo de distintas actividades para facilitar el desarrollo del TFG

Actividad formativa	Competencias
Proyecto o Trabajo práctico Fin de Grado	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-TFG1, CE-TFG2, CE-TFG3, CE-TFG4

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

Todos los detalles sobre el procedimiento de matrícula, evaluación, asignación, propuesta de temas, etc. están fijados en el Reglamento del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCM.

Los impresos requeridos para la tramitación del TFG se encontrarán disponibles para su descarga en la página web de la Facultad de Veterinaria y en el Campus Virtual. Una vez cumplimentados, el alumno los entregará en la Secretaría de Decanato.

En las fechas establecidas por la Comisión del TFG deberá realizar los siguientes trámites mediante la presentación de los impresos que se indican:

-Preinscripción y solicitud del Tema de TFG. En este periodo se indicará la preferencia por los temas de TFG ofertados por los Departamentos (Modalidad 1). Se realizará mediante el Impreso TFG-I02. En el caso de optar por la Modalidad 2 se entregará además el Impreso TGF-I01 en el que se describirá la propuesta de TFG.

-Inscripción, depósito de la Memoria de TFG y Solicitud de Presentación. Se realizará mediante la tramitación del Impreso TFG-I03.

REFERENCIAS

-Reglamento de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

-Documento TFG-D01. Instrucciones para la Memoria de Trabajo Fin de Grado.



Tabla 1. Relación por departamentos de plazas ofertadas

Departamento	Plazas
Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	17
Nutrición y Bromatología II	9
Ingeniería Química	7
Producción Animal	6
Nutrición y Bromatología I	5
Microbiología II, Parasitología	3
Edafología	1
Sanidad Animal	2
Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la	1
Toxicología y Legislación Sanitaria	1
Medicina Física y Rehabilitación Hidrología Médica	2
Toxicología y Farmacología	2
Otros Departamentos Facultad de Químicas	3
Fisiología animal	2
Bioquímica y Biología Molecular IV	2
Física Aplicada	1
Fisiología	2

*Cálculo realizado en función del porcentaje de participación de cada Departamento en las asignaturas de grado para un máximo de 65 alumnos.

	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense de Madrid	Titulación	Plan de estudios
		Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Impreso TFG-I01. FICHA DESCRIPTIVA.

PROPUESTA DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DEL TRABAJO FIN DE GRADO

Los temas propuestos tendrán que dar lugar a Trabajos Fin de Grado que sean proyectos o trabajos prácticos, técnicos 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, permitirán evaluar de forma global las competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.

(*Excepcionalmente el TFG podrá ser una revisión bibliográfica, en cuyo caso tendrán una extensión de *investigación bibliográfica* que permita la obtención de resultados, discusión y conclusiones).

Departamento:

Facultad:

Título del tema:

Profesor tutor 1:

e-mail:

Teléfono: 91

Profesor tutor 2:

e-mail:

Teléfono: 91

Número de plazas⁽¹⁾:

RESUMEN DEL TEMA PROPUESTO (máximo 300 palabras):

Objetivos:

Metodología:

Competencias del TFG que desarrolla (generales, transversales y específicas) (véase ficha docente del TFG):

Principales competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios de grado que el alumno aplicará en el desarrollo del TFG:

Resultados de aprendizaje buscados:

(1) Especificar el número de plazas en el caso de que la oferta se haga de acuerdo con la modalidad 1 (oferta de temas por los Departamentos). Véase el Reglamento del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Carácter:

Proyectos o trabajos prácticos:

Proyectos o trabajos técnicos:

Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo:

Observaciones



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 7 DE JULIO DE 2016

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Coordinadora del primer curso de Grado
- Alicia Aranaz Martín. Coordinadora del segundo curso de Grado
- Araceli Redondo Cuenca. Dpto. Nutrición y Bromatología II (Facultad de Farmacia)
- Lourdes Pérez-Olleros Conde. Departamento de Nutrición y Bromatología I (Facultad de Farmacia)
- Almudena Rebolé Garrigos. Dpto. de Producción Animal (Facultad de Veterinaria)
- Federico Morais Fernández-Sanguno. Representante del ámbito profesional
- Laura Bermúdez Moya. Representante de la Delegación de Alumnos

Disculpan asistencia

- Gonzalo García de Fernando. Coordinador del tercer curso de Grado
- M. Dolores Selgas Cortecero. Coordinadora del cuarto curso de Grado
- María Isabel Guijarro Gil. Dpto. de Ingeniería Química (Facultad de Ciencias Químicas)

El 7 de julio, a las 11:30, en la Sala de Reuniones 2 de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Aprobación si procede del Plan de Mejora del Trabajo Fin de Grado solicitado en el informe de Acreditación provisional.
2. Asuntos varios.

La Vicedecana de Coordinación del Grado describió la evolución del proceso de renovación de la acreditación e informó de la recepción del informe de evaluación provisional. Uno de los aspectos mencionados en este informe es el TFG.

La descripción del Trabajo Fin de Grado que aparece en el documento de verificación es anterior al establecimiento del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES)

(RD 1027/2011, RD 96/2014,) y la normativa establecida por la Universidad Complutense de Madrid (BOUC 30 julio de 2012).

El informe especifica que el TFG debe ser un proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y ser excepcionalmente revisiones bibliográficas.

La Vicedecana presentó el Plan de Mejora, que incluye cuatros acciones concretas enfocadas a solventar lo expuesto en el informe, pero atendiendo a que este Grado es nivel MECES 2: 1) modificación de la Ficha docente del TFG, 2) Ficha descriptiva de temas de TFG, 3) evaluación de los TFG con un sistema de rúbricas a tres niveles, y 4) modificación del Reglamento del TFG.

Además, la Vicedecana presentó las fechas de inicio y fin de la implantación, y los responsables de llevarlas a cabo. Finalmente, se aportan los indicadores de seguimiento y logro propuestos, entre estos se realizarán encuestas sobre el TFG a alumnos y tutores.

El Comité aprobó por unanimidad el Plan de Mejora.

Se discutieron en general los comentarios en el informe y las evaluaciones asignadas a los diferentes parámetros evaluados; el Comité estuvo de acuerdo en que se era necesario presentar alegaciones a todos los aspectos en los que no se estuviera de acuerdo, y apoyas estas alegaciones con la documentación que fuera necesaria.

Anexos:

- Plan de Mejora
- Ficha de la Asignatura
- Ficha descriptiva (Impreso TFG-I01)

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 13:30 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID FACULTAD DE VETERINARIA

Resumen de la reunión de la COMISIÓN DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE VETERINARIA 8 de julio de 2016

Asistentes:

- Isabel Cambero
- A.Sonia Olmeda
- Ernesto Fernández-Bofil
- M^a Teresa de Castro
- Concepción Cabeza
- Laura Bermudez
- Beatriz Aguila

Disculpan su inasistencia:

- Pedro Lorenzo
- Manuela Fernández

Reunidos a las 10 horas en la Sala de Profesores las VD de grado en CYTA y Calidad, presentan el Plan de Mejora del Trabajo Fin de Grado en CYTA que debe ser presentado a la Fundación Madri+d. Tras un corto debate, se acuerda la aprobación del citado plan.

Se levanta la sesión a las 10,40h

La Secretaria de la Comisión,


Sonia Olmeda

RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN INFORME FINAL

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2502087
Denominación Título:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Universidad responsable:	Universidad Complutense de Madrid
Universidades participantes:	
Centro en el que se imparte:	Facultad de Veterinaria
Nº de créditos:	240
Idioma:	Español
Modalidad:	

MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Presidente del Pleno:	Federico Morán Abad
Experto externo:	Ubaldo Cuesta Cambra
Vocal estudiante:	Silvia Maiorana
Presidente Comité Artes y Humanidades:	Manuel González Morales
Presidente Comité Ciencias:	Celso Rodríguez Fernández
Presidente Comité Ciencias de la Salud:	Francisco Javier Castillo García
Presidente Comité Ciencias Sociales y Jurídicas:	Eduardo García Jiménez
Presidente Comité Ingeniería y Arquitectura:	Joao Rocha
Secretario:	Concha Serrano Alcaide

Conforme a lo establecido en el artículo 27bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, la Fundación para el Conocimiento madrimasd ha procedido a evaluar la propuesta de acreditación del plan de estudios del título universitario oficial arriba referenciado cuya solicitud fue presentada en virtud de la Orden 2934/2015, de 23 de septiembre, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los plazos para solicitar la renovación de la acreditación en el año 2016 de los títulos oficiales de Grado y Máster en el ámbito de la Comunidad de Madrid.

La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices establecidos en la *Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de Grado y Máster* de la Fundación y teniendo en cuenta la evaluación externa realizada por el Panel de expertos que ha visitado la universidad y el Informe provisional emitido por el Comité de rama.

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y el Plan de Mejora presentado por la universidad o, en su caso, las modificaciones que debe asumir, este Comité de Evaluación y Acreditación emite el siguiente Informe final de renovación de la

acreditación en términos de **FAVORABLE**. Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

Sin embargo, este título está sometido a un especial seguimiento: la universidad, en el plazo máximo de un año, a contar desde la fecha de efecto de renovación de acreditación (resolución del consejo de Universidades) que aparece en el RUCT, remitirá un informe con las evidencias que justifiquen el cumplimiento del Plan de Mejora o de haber asumido las modificaciones indicadas, lo que será evaluado por la Fundación. En caso de que, tras el seguimiento de la implantación de dicho Plan, no se cumpla con lo que en él se especifica, la Fundación informará al Consejo de Universidades. Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS

DIMENSIÓN 1. La gestión del título

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

EL PROGRAMA FORMATIVO ESTÁ ACTUALIZADO Y SE HA IMPLANTADO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA MEMORIA VERIFICADA Y/O SUS POSTERIORES MODIFICACIONES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 1.:

La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la Memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones.

Los alumnos disponen de la información de las asignaturas y los profesores que las van a impartir con suficiente anticipación tanto en la web de la titulación que recoge de forma detallada la planificación de los módulos y de las asignaturas que lo integran.

En esta primera promoción, el Practicum, asignatura de 9 créditos, se realizó en un porcentaje muy elevado en centros de investigación frente a empresas. Si bien los alumnos pueden valorar más esta opción se debe fomentar la realización de las prácticas en empresas, siendo aquí el profesor un elemento de motivación crítico.

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE MECANISMOS PARA COMUNICAR DE MANERA ADECUADA A TODOS LOS GRUPOS DE INTERÉS LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA Y DE LOS PROCESOS QUE GARANTIZAN SU CALIDAD.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 2.:

La información necesaria para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el título y otros agentes de interés en el ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.

Sin embargo, la ficha del TFG descrita en la Memoria no se corresponde con la ficha de la guía docente que se proporciona a los alumnos. En la Memoria de verificación el TFG tiene un enfoque experimental que se torna bibliográfico en la ficha que articula el desempeño real del mismo.

Además, sería interesante que los CV abreviados de los profesores sean públicos en la página web en el contexto de una titulación multidisciplinar y con una clara orientación a la empleabilidad ya que este dato es relevante.

Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE UN SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD FORMALMENTE ESTABLECIDO E IMPLEMENTADO QUE ASEGURA, DE FORMA EFICAZ, LA MEJORA CONTINUA DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3.:

El sistema de calidad se fundamenta en el Comité de Evaluación y Mejora de la calidad del grado que en la práctica tiene funciones propias de una Comisión Académica y no sólo las específicamente relacionadas con el reglamento de Garantía de Calidad, siendo los representantes de este comité los que trasladan las propuestas de mejora a la comisión de calidad de centro. En la Comisión de Calidad de la Facultad, sí se encuentran representados todos los colectivos pero teniendo en cuenta que los representantes de los estudiantes son de los dos últimos cursos, es necesario agilizar el procedimiento de sustitución para evitar que los estudiantes que lo integren ya hayan egresado.

DIMENSIÓN 2. Recursos

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

EL PERSONAL ACADÉMICO QUE IMPARTE DOCENCIA ES SUFICIENTE Y ADECUADO, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4.:

El personal académico reúne el nivel de cualificación y la experiencia docente e investigadora adecuadas (porcentaje de doctores, número medio de quinquenios docentes de investigación) para una titulación multidisciplinar como esta y para tutelar tanto las Prácticas Externas como los Trabajos Fin de Grado.

Se constata, además, la participación de varios profesores en distintos Proyectos de innovación y Mejora de la Calidad Docente de la UCM.

La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la Memoria de verificación relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado, aunque no se mencionan claramente los cursos de formación para el personal académico de la titulación.

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

EL PERSONAL DE APOYO, LOS RECURSOS MATERIALES Y LOS SERVICIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL DESARROLLO DEL TÍTULO SON LOS ADECUADOS EN FUNCIÓN DE LA NATURALEZA, MODALIDAD DEL TÍTULO, NÚMERO DE ESTUDIANTES MATRICULADOS Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR LOS MISMOS.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 5.:

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

En términos generales se infiere que la titulación cuenta con los materiales y las infraestructuras necesarias para garantizar las distintas actividades formativas que permitan alcanzar las competencias y objetivos descritos en la Memoria del título, tanto en materia de personal de apoyo, como de recursos materiales y servicios puestos a disposición de los estudiantes.

DIMENSIÓN 3. Resultados

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS POR LOS TITULADOS SON COHERENTES CON EL PERFIL DE EGRESO Y SE CORRESPONDEN CON EL NIVEL DEL MECES (MARCO ESPAÑOL DE CUALIFICACIONES PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR) DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 6.:

Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados contribuyen a la consecución de los resultados de aprendizaje especificados en la Memoria de verificación y permite a los estudiantes alcanzar los resultados previstos.

Se ha comprobado que el sistema de evaluación de las asignaturas es adecuado a la modalidad presencial y permite el seguimiento del aprendizaje de cada uno de los alumnos.

Sin embargo, el Trabajo de Fin de Grado, asignatura nuclear de 9 créditos con el que se permite evaluar de forma global las competencias adquiridas a lo largo de los estudios de grado y que en la Memoria se anuncia como "Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" es en la práctica, en esta primera cohorte, un trabajo de revisión bibliográfica en la mayoría de los casos.

Por último, es necesaria una reflexión sobre la necesidad de establecer sistemas para equilibrar las carencias formativas de los alumnos de nuevo ingreso y que este esfuerzo no se concentre en los profesores de asignaturas de primero en las que se detecten carencias. Aunque se valoran positivamente este esfuerzo de los profesores de re-equilibrio del nivel, pudiera ser útil poner en funcionamiento alguna medida complementaria ya que adaptar los contenidos y exigencias al nivel de los alumnos durante el curso pudiera comprometer los resultados del aprendizaje previstos en la memoria para estas asignaturas.

Criterio 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

LOS RESULTADOS DE LOS INDICADORES DEL PROGRAMA FORMATIVO SON CONGRUENTES CON EL DISEÑO, LA GESTIÓN Y LOS RECURSOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL TÍTULO Y SATISFACEN LAS DEMANDAS SOCIALES DE SU ENTORNO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 7.:

Los datos sobre la evolución de las tasas de rendimiento, eficiencia y éxito son positivos y por lo tanto los principales indicadores del título son adecuados y coherentes con la Memoria de verificación.

Sin embargo, los resultados de las encuestas de satisfacción de los grupos de interés son poco concluyentes ya que el número de participantes en las mismas ha sido bajo.

Solamente ha habido una promoción de egresados por lo que el análisis de la inserción laboral es todavía poco representativa.

PUNTOS FUERTES Y BUENAS PRÁCTICAS:

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

- 1.- Los profesores reúnen niveles de cualificación académica, experiencia profesional y calidad docente e investigadora suficiente para impartir docencia en el grado.
 - 2.- Se constata un alto nivel de compromiso y entrega del profesorado.
-

RECOMENDACIONES:

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

- 1.- Se recomienda adecuar la ficha del TFG que aparece en en la memoria de verificación a la que aparece en la guía docente que se proporciona al estudiante.

CRITERIO 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

- 1.- Se recomienda agilizar el proyecto de implantación del plan institucional para el fomento de la empleabilidad.
-

MODIFICACIONES NECESARIAS:

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.- El Trabajo Fin de Grado debe ser un "Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y ser excepcionalmente revisiones bibliográficas.
-

ANÁLISIS DEL PLAN DE MEJORA:

El Plan de mejora presentado por la universidad permite corregir las carencias observadas en el presente informe.

En Madrid, a 13 de Julio de 2016

Fdo.: Federico Morán Abad

El Presidente del Comité de Evaluación y Acreditación



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2017-2018

TITULO DE LA ASIGNATURA	Trabajo Fin de Grado
SUBJECT	End of Degree Project
Módulo	8. Trabajo Fin de Grado
Materia	8.1. Trabajo Fin de Grado

CODIGO GEA	804301
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Obligatoria
CURSO	4º
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8)	Semestral (7º/8º)
FACULTAD	VETERINARIA

DEPARTAMENTO RESPONSABLE	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos Nutrición y Bromatología II Ingeniería Química Producción Animal Otros Departamentos Facultad Químicas Microbiología II, Parasitología Nutrición y Bromatología I Fisiología animal Bioquímica y Biología Molecular IV Física Aplicada Fisiología Toxicología y Farmacología Edafología Sanidad Animal Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Toxicología y Legislación Sanitaria Medicina Física y Rehabilitación Hidrología Médica
--------------------------	--

	CRÉDITOS ECTS: 9
PROYECTO TRABAJO	7
REDACCIÓN DE LA MEMORIA. PRESENTACIÓN Y DEFENSA	2



	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	M. Isabel Cambero Rodríguez	icambero@ucm.es
GESTION: Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Comisión TFG)	Carmen Herranz Sorribes Álvaro Olivares Moreno Raquel Pérez Sen M ^a José Villanueva Suárez Pedro Yustos Cuesta	c.herranz@ucm.es alolivaresc@vet.ucm.es rpsen@ucm.es mjvilla@farm.ucm.es pyustos@quim.ucm.es
PROFESORES	Docentes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	

BREVE DESCRIPTOR

El Trabajo de Fin de Grado 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.

- La presentación y defensa del TFG se realizará en una sesión pública ante un Tribunal constituido a tal efecto.
- Será un trabajo individual, que el estudiante realizará bajo la supervisión de un máximo de 2 profesores-tutores.
- La naturaleza de los temas a tratar puede ser diversa, acorde a cualquiera de los perfiles profesionales de la titulación en CYTA.
- El TFG podrá realizarse, además de en las Facultad que imparten el Grado, en colaboración con instituciones o empresas externas, no ligados a las prácticas externas. Para esta modalidad será necesario contar con un responsable externo de la institución o empresa, y tener la aprobación de la Comisión del TFG.
- El TFG no podrá estar plagiado en todo o en parte ni haber sido presentado con anterioridad por el mismo alumno en otra asignatura y/o titulación. El incumplimiento de alguna de estas condiciones podrá derivar en las sanciones que la Universidad Complutense establezca al efecto.

REQUISITOS PREVIOS

Al matricularse: haber superado como mínimo 168 ECTS (un 70% del total), entre ellos todos los de Formación Básica. El estudiante deberá matricular también todos los créditos restantes para la obtención del título, con la excepción de los créditos de participación pendientes de reconocimiento, si es que el estudiante va a hacer uso de dichos créditos. No obstante, el estudiante deberá haber reconocido dichos créditos antes de la calificación de su TFG.



En el momento de la presentación y defensa del TFG: haber superado todos los créditos del Grado, a excepción de los de esta asignatura.

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Aplicar y evaluar de forma global las competencias adquiridas durante el periodo de formación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

To develop, implement and evaluate in a global way the competences and abilities acquired throughout the Food Science and Technology degree program.

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.



CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

Las competencias específicas de esta materia pueden ser cualesquiera de las expuestas en las otras materias. Dependerán de la naturaleza del Trabajo Fin de Grado que lleve a cabo el alumno.

CE-TFG1. Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro, siempre en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CE-TFG2. Resolver con una metodología científica / tecnológica adecuada el problema planteado.

CE-TFG3. Redactar un informe con una estructura de texto científico en el que se recoja la hipótesis de trabajo, sus objetivos, una introducción que explique el problema planteado, la metodología utilizada para resolverlo, los resultados obtenidos, una discusión que ayude a interpretar los resultados y las conclusiones derivadas del trabajo.

CE-TFG4. Exposición pública del Trabajo de Fin de Grado.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

- Los relacionados con el tema del trabajo concreto que realice cada estudiante.
- Estudiar en profundidad, analizar y desarrollar un tema concreto basándose en los contenidos y el nivel de las materias del Grado.
- Mostrar capacidad para aplicar las habilidades y competencias adquiridas durante los estudios de Grado a situaciones concretas y nuevas.
- Ser capaz de presentar una Memoria con los resultados de un trabajo y hacer una defensa oral de esta.

En conjunto, se intentará la adecuación a los descriptores del nivel 2 del MECES presentados en términos de resultado del aprendizaje (RD 1027/2011)



--

PROGRAMA

El alumno contará con dos modalidades de organización y elección del tema objeto de su TFG:

- 1) Los Departamentos (véase apartado Departamento responsable) ofertarán temas para la realización de uno o varios TFG. Todos los Departamentos que participan en la docencia del Grado ofertarán al menos un TFG. Los alumnos solicitarán ser admitidos en un TFG de los ofertados.

Las características de los temas de TFG podrán consultarse en la Ficha descriptiva de cada uno de ellos en el campus virtual.

Los detalles sobre la asignación de temas pueden consultarse de forma detallada en el Reglamento específico del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- 2) El tema del TFG podrá ser acordado entre el profesor o profesores y el alumno, de modo que éste podrá proponer a un profesor, entre los participantes en la docencia del Grado, que sea el tutor de su TFG y de mutuo acuerdo elegir y establecer su contenido.

METODO DOCENTE

Se desarrollarán las siguientes actividades formativas:

- Realización de un trabajo.
 - Elaboración y exposición pública de una Memoria sobre el trabajo realizado.
- La información detallada sobre la Memoria y la exposición puede consultarse en el Reglamento del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El coordinador de la asignatura programará y desarrollará seminarios de información y reuniones de seguimiento del TFG para alumnos y tutores. Estas actividades se realizarán al final del primer semestre para orientar al alumno en la elección del TFG y durante el segundo semestre.

Los profesores tutores establecerán, durante el segundo semestre, el desarrollo de distintas actividades para facilitar el desarrollo del TFG

Actividad formativa

Competencias



Proyecto o Trabajo práctico Fin de Grado	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-TFG1, CE-TFG2, CE-TFG3, CE-TFG4
--	---

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

Todos los detalles sobre el procedimiento de matrícula, evaluación, asignación, propuesta de temas, etc. están fijados en el Reglamento aprobado por Junta de Facultad del 14 de julio de 2014.



Los impresos requeridos para la tramitación del TFG se encontrarán disponibles para su descarga en el Campus Virtual. Una vez cumplimentados, el alumno los entregará en la Secretaría de Decanato.

En las fechas establecidas por la Comisión del TFG deberá realizar los siguientes trámites mediante la presentación de los impresos que se indican:

-Preinscripción y solicitud del Tema de TFG. En este periodo se indicará la preferencia por los temas de TFG ofertados por los Departamentos (Modalidad 1). Se realizará mediante el Impreso TFG-I02. En el caso de optar por la Modalidad 2 se entregará además el Impreso TGF-I01 en el que se describirá la propuesta de TFG.

-Inscripción, depósito de la Memoria de TFG y Solicitud de Presentación. Se realizará mediante la tramitación del Impreso TFG-I03.

REFERENCIAS

-Reglamento de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

-Documento TFG-D01. Instrucciones para la Memoria de Trabajo Fin de Grado.



ANEXO PM-6

Contenido

1. **Reglamento del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** **1-10**
2. **Anexo del Reglamento** **11-15**
3. **Impresos de tramitación**
 - Impreso **TFG-I01**. Descripción de la propuesta de Tema de trabajo Fin de Grado) **16-18**
 - Impreso **TFG-I02**. Solicitud **19-20**
 - Impreso **TFG-I03**. Inscripción **21-22**
 - Impreso **TFG-Cambio** **23**
 - Impreso **TFG-Reclamación** **24**
4. **Normas de redacción y presentación de la Memoria del TFG (Documento TFG-D01)** **25-34**
5. **Documentos de Evaluación**
 - Documento **TFG-EV-Comisión-01** **35**
 - Documento **TFG-EV-Comisión-02** **36**
 - Documento **TFG-EV-Tutor** **37-41**
 - Documento **TFG-EV-Tribunal** **42-45**



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

REGLAMENTO DEL TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

(Aprobado en la Junta de Facultad de Veterinaria el 25 de julio de 2017)





ÍNDICE

1. Gestión y coordinación.....	1
2. Características	1
3. Requisitos, matrícula y tramitación.....	2
4. Oferta de temas.....	3
5. Preinscripción, asignación de temas e inscripción	4
6. Contenido, estructura y edición	5
7. Depósito de la Memoria y solicitud de presentación.....	5
8. Tribunal evaluador	6
9. Presentación, defensa y evaluación	7
10. Propiedad de los trabajos.....	8
11. Reclamaciones.....	8
12. Gestión del TFG de alumnos de movilidad.....	9
13. Garantía de Calidad. Evaluación interna del TFG.....	9
14. Disposiciones Adicionales.....	9

ANEXOS

El presente Reglamento tiene como objeto la regulación de la gestión académica, matrícula, asignación de temas, elaboración, defensa y evaluación del Trabajo Fin de Grado (en adelante TFG) correspondiente al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (en adelante CYTA) de la Universidad Complutense de Madrid. Este Reglamento se establece en función del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, y del desarrollo de las Directrices sobre el TFG de la Universidad Complutense de Madrid, aprobadas por el Consejo de Gobierno con fecha 24 de julio de 2012 y modificadas con fecha 6 de noviembre de 2012, así como de la memoria de verificación del Grado en CYTA, aprobada por la ANECA con fecha 2 de junio de 2010.

1. GESTIÓN Y COORDINACIÓN

1.1. La gestión y coordinación del TFG dependerá de la Comisión de Coordinación del TFG en CYTA (en adelante, Comisión), nombrada por el Consejo de Titulación de CYTA, y ratificada por la Junta de Facultad de Veterinaria, con la siguiente estructura:

-El Vicedecano de Coordinación del Grado en CYTA o persona en quien delegue.

-Un representante del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos.

-Un representante del Departamento de Nutrición y Bromatología II.

-Un representante del Departamento de Ingeniería Química

-Un representante del Departamento de Producción Animal

-Un representante de los Departamentos con menor participación en la docencia del Grado en CYTA. Este representante se irá rotando, siguiéndose el orden alfabético, entre los distintos Departamentos de forma que todos puedan participar en la Comisión en algún momento. La formación de la Comisión se inicia con el representante del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular IV. A las reuniones de la Comisión podrá asistir como invitado un representante de alumnos.

1.2. Serán funciones principales de la Comisión velar por el cumplimiento de esta normativa e intervenir para resolver las dudas o conflictos que puedan surgir durante el desarrollo del TFG. Las funciones y actividades específicas de la Comisión se recogen en el **Anexo I**.

1.3. La Comisión nombrará, entre sus miembros, a un Coordinador de la asignatura TFG, quien se ocupará de la recepción de la documentación pertinente para su gestión, coordinación y evaluación. El Coordinador programará y desarrollará, con la periodicidad que se considere necesaria, seminarios de información y reuniones de seguimiento del TFG para alumnos y tutores.

2. CARACTERÍSTICAS

2.1. El TFG es una asignatura de 9 créditos ECTS (equivalentes a 225 horas), de carácter obligatorio para la obtención del título de Graduado en

CYTA, que consistirá en la realización, presentación y defensa pública ante un Tribunal constituido a tal efecto 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 del Grado en CYTA.

2.2. El TFG será un trabajo individual, que el estudiante realizará bajo la supervisión de un máximo de 2 profesores-tutores. La naturaleza de los temas a tratar puede ser diversa, acorde con cualquiera de los perfiles profesionales de la titulación en CYTA y debe permitir aplicar y evaluar las competencias y habilidades adquiridas por el alumno a lo largo de los estudios de Grado (**Anexo II**).

2.3. El TFG deberá ser original, no podrá estar plagiado ni haber sido presentado, parcial o totalmente, ni publicado con anterioridad en otra asignatura y/o titulación así como en congresos o cursos, pudiendo ser comprobado mediante las herramientas que la Universidad Complutense dispone para ello. El incumplimiento de alguna de estas condiciones podrá derivar en las sanciones que la UCM establezca al efecto.

2.4. El TFG podrá realizarse, además de en las Facultades que participan en la impartición del Grado, en instituciones o empresas externas con convenio establecido a tal fin con la UCM. El TFG no estará ligado a la realización de las prácticas externas curriculares. Para este proceder será necesario contar con un responsable externo de la institución o empresa, y tener la aprobación de la Comisión.

2.5. El TFG estará obligatoriamente tutorizado por un profesor que imparta docencia en el Grado y opcionalmente por un cotutor. El cotutor puede ser un profesor de alguno de los Departamentos que imparten el Grado o bien pertenecer a una de las modalidades de colaborador con venia *docenci* de la UCM (Colaborador Honorífico, Profesor Honorífico, Colaborador en Docencia Práctica Externa, contratados Ramón y Cajal, Juan de la Cierva, FPU, FPI, UCM con cargo a proyectos de investigación) o ser el responsable externo de la institución o empresa en la que se realice el TFG.

3. REQUISITOS, MATRICULACIÓN Y TRAMITACIÓN

3.1. El TFG es una asignatura de cuarto curso del plan de estudios del Grado en CYTA, que se matriculará dentro de los plazos establecidos por la Facultad de Veterinaria.

3.2. Para poder matricularse, el alumno deberá haber superado como mínimo 168 ECTS (un 70% del total), entre ellos todos los de Formación Básica. Al matricular el TFG, el estudiante deberá matricular también todos los créditos restantes para la obtención del título, excepto los créditos de participación pendientes de reconocimiento, si es que el estudiante fuere a hacer uso de los mismos.

3.3. La matrícula dará derecho al estudiante a dos convocatorias oficiales en cada curso académico, a elegir entre febrero-julio y julio- septiembre. Así mismo, el estudiante podrá hacer uso de la convocatoria extraordinaria de fin de carrera de febrero del curso siguiente, siempre que cumpla los requisitos establecidos. Como se indica en las normas de esta convocatoria

extraordinaria, no será necesario que los créditos del TFG hayan sido matriculados con anterioridad.

3.4. Todos los impresos requeridos para la tramitación del TFG, que serán mencionados en este Reglamento, se encontrarán disponibles para su descarga en el Campus Virtual y en el apartado correspondiente al Trabajo de Fin de Grado de la web de la Facultad. una vez cumplimentados, se entregarán en la Secretaría de Decanato. Estarán firmados por el alumno y llevarán el visto bueno del tutor/es del TFG, cuando corresponda.

4. OFERTA DE TEMAS

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 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 un tutor y cotutor (si fuera el caso) de su TFG según lo establecido en el punto 2.5 de este Reglamento, y de mutuo acuerdo elegir y establecer su contenido. En ningún caso, estos trabajos podrán coincidir con los ofertados por los Departamentos en el punto anterior.

4.2. En ambas modalidades, los temas propuestos deberán adecuarse a las características del TFG. La Comisión podrá rechazar un TFG por estimar que no se atiene a las competencias del Grado en CYTA, lo que comunicará a todas las partes interesadas. Cuando en un mismo tema se incluyan varias plazas, cada TFG deberá estar suficientemente individualizado y diferenciado.

4.3. Para la oferta de temas, los Departamentos elaborarán una ficha descriptiva (**Impreso TFG-I01**. Descripción de la propuesta de Tema de trabajo Fin de Grado) en la que conste al menos el título del tema, el tutor y cotutor (si lo hubiera), el número de plazas ofertadas, los objetivos, las competencias que se desarrollan, la metodología y los resultados de aprendizaje buscados. Estos documentos serán aprobados por el Consejo de Departamento a la vez que la programación docente del curso correspondiente.

4.4. La Comisión evaluará las ofertas teniendo en cuenta las competencias y resultados de aprendizaje abordados (**Documento TFG-EV-Comisión-**

01) y publicará un listado definitivo de temas entre los que los alumnos podrán escoger.

4.5. Las propuestas de TFG que no hayan sido utilizadas en un determinado curso podrán mantenerse en los siguientes, siempre que los Departamentos o los profesores tutores lo consideren oportuno y lo comuniquen a la Comisión.

4.6. La dirección del TFG se contabilizará en la carga docente anual de acuerdo con lo que en cada curso académico determine el Consejo de Gobierno de la UCM.

4.7. Un profesor no podrá dirigir (como tutor o cotutor) más de dos TFG en CYTA en un curso académico.

5. PREINSCRIPCIÓN, ASIGNACIÓN DE TEMAS DE TFG E INSCRIPCIÓN

5.1. El alumno que haya matriculado el TFG solicitará su preinscripción en los plazos establecidos, dependiendo de las convocatorias (febrero-julio o julio- septiembre) a las que quiera optar, para lo cual deberá cumplimentar el **Impreso TFG-I02**. En esta solicitud, el estudiante podrá indicar por orden de preferencia hasta diez temas de TFG entre los ofertados por los Departamentos y publicados por la Comisión (**modalidad 1**). Cuando el alumno opte por realizar un TFG en consenso con un profesor del Grado (**modalidad 2**), junto con el Impreso de Preinscripción se entregará la ficha descriptiva del TFG (**Impreso TFG-I01**).

5.2. El impreso de Preinscripción (**Impreso TFG-I02**), estarán firmados por el alumno, y en el caso de la modalidad 2 llevarán el visto bueno del tutor/es del trabajo. Sin este último requisito la Comisión rechazará la solicitud. En el caso de proponerse un tutor externo, siempre figurará un profesor del Grado en régimen de cotutela, y será necesario el visto bueno de ambos.

5.3. Transcurrido un máximo de quince días hábiles desde el cierre del plazo de preinscripción, la Comisión publicará una lista provisional de asignación de TFG, realizada teniendo en cuenta las preferencias del alumno y siguiendo un orden de prelación determinado por la fórmula: $N \times CS/180$, donde N es la nota media del expediente académico y CS el número de créditos superados, ambos hasta la convocatoria de septiembre del curso anterior al de la realización del TFG y con la información disponible en ese momento en el expediente del alumno. La asignación de los TFG siguiendo los criterios mencionados se realizará en sesión pública. En caso de agotarse las opciones para un alumno, se contactará con el mismo, para que indique de nuevo su preferencia dentro de los temas aún no asignados. El estudiante contará con un máximo de dos días naturales desde la comunicación para presentar su nueva solicitud, de no hacerlo se le asignará por sorteo uno de los temas libres. Una vez concluida la asignación preliminar de TFG se procederá a la publicación de la misma en el campus virtual de la asignatura.

5.4. Los estudiantes podrán formular reclamación motivada ante la Comisión en el plazo de cinco días naturales contados a partir del día siguiente al de publicación de la lista provisional de asignación de TFG como se indica en el punto 11 de este Reglamento. La Comisión deberá

resolver las reclamaciones en el plazo de diez días naturales desde su recepción. Finalizado este plazo se publicará la lista definitiva de TFG asignados, que se hará pública y se enviará a la Secretaría de alumnos y al/los tutor/es adscrito/s a los temas de TFG para su registro. La asignación del tema sólo será válida para un curso académico y, en su caso, la convocatoria extraordinaria de febrero. No obstante, el tutor/es y el estudiante podrán mantener la propuesta de TFG en cursos siguientes como modalidad 2, procediendo de la forma descrita en puntos anteriores.

5.5. Los cambios en la asignación final únicamente podrán realizarse por motivos excepcionales y tendrá que solicitarse a la Comisión (**Impreso TFG-Cambio**) quien deberá autorizarlo. La nueva asignación se realizará entre los temas ofertados por los Departamentos que queden sobrantes después de concluir el proceso de asignación o por acuerdo alumno-profesor cuando el tema ofertado sea aceptado por la Comisión tras la entrega y evaluación de la documentación correspondiente (**Impreso TFG-I02**).

5.6. Posteriormente, y en los plazos establecidos por la Comisión, el alumno deberá proceder a la inscripción del TFG (**Impreso TFG-I03**), que tendrá efectos para las dos convocatorias seleccionadas (febrero-julio o julio- septiembre) dentro del mismo curso académico.

6. CONTENIDO, ESTRUCTURA Y EDICIÓN

6.1. El alumno elaborará una Memoria del TFG siguiendo el modelo y la estructura mostrados en el **Documento TFG-D01** (Normas de redacción y presentación del TFG). Esta Memoria incluirá al menos un resumen de una página y las conclusiones en inglés. El documento completo presentará los siguientes apartados en el orden que se indica:

- a) Portada (según modelo del Documento TFG-D01)
- b) Índice (recogerá todos los apartados del TFG y el número de página de inicio)
- c) Resumen en español y en inglés (máximo una página cada uno)
- d) Introducción
- e) Justificación y objetivos
- f) Material y Métodos
- g) Resultados y discusión (de forma conjunta o como puntos separados)
- h) Conclusiones (en español y en inglés)
- i) Bibliografía
- j) Anexos, en los que se incluirá aquella documentación que sea relevante para la mejor comprensión del trabajo desarrollado.

7. DEPÓSITO DE LA MEMORIA Y SOLICITUD DE PRESENTACIÓN

7.1. La Comisión hará públicos en la Secretaría de alumnos, en la página web del Centro y en el Campus Virtual, las fechas de entrega de la memoria y presentación de los TFG, la composición de los Tribunales y los criterios de evaluación.

7.2. En los plazos establecidos, el alumno entregará en la Secretaría del Decanato de la Facultad de Veterinaria tres copias de la memoria del TFG en papel y una copia en formato electrónico. Así mismo, se subirá una

copia en formato electrónico al espacio “TRABAJO FIN DE GRADO-CYTA” del Campus Virtual. Junto al TFG, el alumno entregará el impreso correspondiente (**Impreso TFG-I03**) en el que se hará constar el visto bueno del tutor/es para la presentación del TFG, requisito imprescindible para que se pueda depositar el trabajo. Dicho visto bueno no comporta que el trabajo esté aprobado, sino que supone únicamente que el/los tutor/es ha/han revisado el trabajo antes de su presentación y está conforme con que se proceda a su evaluación.

7.3. El tutor (y cotutor), en el periodo de entrega de la memoria, remitirá la evaluación de la actividad del alumno (**Documento TFG-EV-Tutor**) a la Comisión. Este documento será entregado al presidente del Tribunal antes de la presentación y defensa del TFG para su consideración en la evaluación final del TFG.

7.4. La Comisión dispondrá de hasta diez días naturales, desde la fecha de cierre del plazo de entrega del TFG, para revisar las memorias (**Documento TFG-EV-Comisión-02**) y podrá denegar la presentación de los TFG que no reúnan los requisitos formales señalados en el apartado 6 del presente Reglamento, lo que comunicará por escrito al alumno y al tutor/es del mismo con una relación de los incumplimientos constatados en relación con estas normas. En el caso de incumplimientos formales leves (por ejemplo, ausencia del resumen o la paginación) se dará un plazo de dos días naturales para la subsanación de errores.

7.5. Con el depósito del TFG, el alumno queda comprometido a presentarse ante el Tribunal que lo ha de juzgar cuando el Presidente lo convoque.

7.6. Los alumnos que no aprueben el TFG en una primera convocatoria habrán de depositar una versión mejorada del trabajo en la siguiente, acompañada nuevamente del impreso de depósito (**Impreso TFG-I03**) en el que conste el visto bueno del tutor.

8. TRIBUNAL EVALUADOR

8.1. El TFG será evaluado por un Tribunal formado por tres profesores del Grado nombrado a tal efecto. La Comisión será la encargada de la formación de los Tribunales titulares y suplentes que sean requeridos para asegurar la viabilidad de la evaluación de los TFG que puedan presentarse en el curso y en la convocatoria extraordinaria de febrero del curso siguiente. Los tribunales serán constituidos por sorteo entre los profesores que imparten el Grado y teniendo en cuenta el carácter multidisciplinar de la titulación. Los tribunales suplentes resultantes de un sorteo serán considerados titulares de forma sucesiva en los cursos siguientes y serán consiguientemente remplazados por los tribunales que surjan de los nuevos sorteos. Todos los tribunales suplentes actuarán en algún momento como titulares. Los profesores que hayan sido miembros de tribunales titulares no serán considerados en los siguientes sorteos hasta transcurridos al menos cinco cursos, procurándose que todos los profesores que imparten el Grado puedan formar parte de tribunales de TFG en algún momento.

8.2. La composición del Tribunal o Tribunales de evaluación se hará pública con anterioridad a la fecha de presentación y defensa de los TFG.

Los Tribunales designados actuarán en todas las convocatorias de un mismo curso académico y la extraordinaria de febrero del curso siguiente.

8.3. Los TFG no podrán ser evaluados o juzgados por un tribunal en el que alguno de sus miembros sea tutor del mismo.

8.4. En caso de necesidad, cualquier miembro de la Comisión puede entrar a formar parte de un Tribunal.

8.5. Un miembro del Tribunal podrá excusar su participación en una determinada convocatoria por causas médicas debidamente justificadas u otras causas de fuerza mayor. La docencia no exime de la responsabilidad de ejercer en el Tribunal, dado que en los Departamentos existe un sistema de sustituciones para el profesorado que puede utilizarse.

8.6. Como Presidente del Tribunal actuará el profesor de mayor categoría y antigüedad.

9. PRESENTACIÓN, DEFENSA Y EVALUACIÓN

9.1. La Comisión decidirá la fecha y lugar de la presentación y defensa del TFG. La fecha del acto se incluirá en la programación del curso y será publicada antes del inicio del curso en la web de la facultad en el calendario de actividades programadas para el TFG. El Presidente del Tribunal acordará con la Comisión la hora y orden de actuación de los estudiantes que se recogerá en la convocatoria final del acto de presentación.

9.2. Excepcionalmente, la Comisión puede conceder la evaluación de un trabajo fuera de estos plazos establecidos a petición del Presidente del tribunal y siempre que estén conformes los vocales integrantes del mismo, así como el alumno afectado.

9.3. El alumno sólo podrá defender el TFG una vez haya superado todos los créditos del Grado en CYTA, a excepción de los de esta asignatura.

9.4. La superación con éxito del TFG es responsabilidad exclusiva del estudiante (**Anexo III**). La labor de los tutores es la de orientar y supervisar el trabajo del alumno, aportando sugerencias o ayudándole con eventuales obstáculos y dificultades.

Para la exposición, el alumno dispondrá de un máximo de diez minutos. Una parte de la exposición se realizará en inglés.

9.5. Finalizada la exposición del TFG, intervendrán los miembros del Tribunal para hacer las preguntas que estimen oportunas. El alumno tendrá derecho a defender su trabajo tras cada intervención. El Presidente, no obstante, podrá interrumpir a un alumno si se excede en el tiempo de sus intervenciones. Para la defensa se contará con un tiempo máximo total de 15 minutos.

9.6. La evaluación de los TFG correrá a cargo del Tribunal correspondiente, que valorará la calidad de la memoria, la exposición y la defensa, teniendo en cuenta el cumplimiento de competencias específicas y resultados de aprendizaje, mediante un documento de rúbricas (**Documento TFG-EV-Tribunal**) que permita que la evaluación sea lo más objetiva posible.

9.7. La calificación final de la asignatura se obtendrá como la suma ponderada de las tres partes evaluadas (memoria escrita, presentación oral

y defensa) en el documento de rúbrica (**Documento TFG-EV-Tribunal**) y la evaluación del tutor/es (**Documento TFG-EV-Tutor**) de la siguiente manera:

- 1) Calificación de la Memoria: 30%
- 2) Calificación de la exposición: 30%
- 3) Calificación de la defensa: 30%
- 4) Evaluación del Tutor: 10%

9.8. La calificación del TFG se hará en función de la 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.

9.9. El Tribunal podrá proponer a la Comisión la calificación de Matrícula de Honor para los TFG calificados con Sobresaliente y que presenten excepcional calidad. La Comisión se encargará de arbitrar un procedimiento para la concesión final de dicha calificación a fin de que no se exceda el cupo establecido por la normativa vigente.

9.10. El alumno que, habiendo realizado el depósito del TFG, no se presente ante el Tribunal para su defensa el día requerido, será calificado como Suspenso.

9.11. El alumno matriculado que no deposite la Memoria en los plazos establecidos será calificado como No Presentado.

9.12. El Tribunal deliberará en secreto las calificaciones y, una vez que el proceso de evaluación haya finalizado, hará públicos los resultados y remitirá al Coordinador del TFG la relación de calificaciones, firmada por sus tres miembros. El Coordinador será el responsable de la traslación de la calificación a las actas y del cierre de las mismas.

9.13. Todo trabajo que pueda considerarse plagio o fraudulento, será invalidado y se notificará a la Inspección de Servicios para que adopte las medidas disciplinarias oportunas.

10. PROPIEDAD DE LOS TRABAJOS

La propiedad intelectual de los trabajos será acordada entre el tutor/es y el estudiante, y deberá plasmarse en el impreso de inscripción del TFG (**Impreso TFG-I03**).

11. RECLAMACIONES

El alumno podrá formular reclamación motivada tanto en el proceso de asignación de los temas como sobre la calificación obtenida ante la Comisión del TFG. Para ello deberá presentar en Registro, en el plazo de cinco días naturales contados desde el día siguiente al de su publicación, el impreso correspondiente (**Impreso TFG-Reclamación**), que estará disponible en el Campus Virtual y en la web de la Facultad de Veterinaria. La Comisión resolverá las reclamaciones en el plazo de diez días naturales desde la finalización del plazo de recepción de reclamaciones, previa

solitud de un informe razonado al Tribunal, y será enviada al alumno a través de la Secretaría del Centro. En caso de disconformidad con el resultado de la revisión, el estudiante podrá impugnar su calificación, tal y como establece el artículo 49 del Estatuto del Estudiante.

12. GESTION DEL TFG DE ALUMNOS DE MOVILIDAD

12.1. En el caso de alumnos del Grado en CYTA de la UCM que realicen una estancia de intercambio durante el último curso de Grado en otras Universidades (convenios Erasmus, SICUE, etc.), el TFG tendrá que ser presentado en la Facultad de Veterinaria de la UCM, ya que éste no puede ser objeto de reconocimiento en otros centros. Estos alumnos podrán desarrollar contenidos del TFG en la Universidad de destino, sobre un tema propuesto en la misma y bajo la supervisión de un profesor de dicha Universidad. En tal caso, la Comisión supervisará la asignación del tema, procurando que éste reúna requisitos similares de nivel y carga de trabajo que los TFG que se realicen en la Facultad.

12.2. Los alumnos del Grado en CYTA de la UCM que realicen una estancia de intercambio durante el último curso de Grado tendrán también la posibilidad de realizar su TFG entre los temas ofrecidos en la Facultad, debiendo seguir entonces el mismo procedimiento que el detallado en el presente Reglamento. No obstante, dadas las especiales circunstancias de estos alumnos, se procurará por parte del profesor responsable del TFG facilitar la realización del trabajo a distancia, siempre que las características del tema lo permitan.

12.3. Podrán asignarse plazas de TFG a estudiantes de intercambio procedentes de otras Universidades. Esta asignación tendrá lugar una vez finalizada la de los alumnos de la titulación, con los temas en los que existan plazas vacantes, solicitándose temas nuevos en caso de que fuera necesario.

13. GARANTÍA DE CALIDAD. EVALUACIÓN INTERNA DEL TFG

La Comisión pondrá a disposición de todos los estudiantes y tutores una encuesta de satisfacción. Los resultados obtenidos serán recogidos en un informe anual que se presentará al Comité de Evaluación y Mejora del Grado para su valoración. Este Comité, además estudiará y revisará el cumplimiento de los objetivos de calidad de los TFG presentados en cada curso y propondrá medidas de mejora, si fueran requeridas, al Consejo de Titulación del Grado y a los Departamentos implicados en la docencia de la titulación.

14. DISPOSICIONES ADICIONALES

14.1. El TFG no podrá ser objeto de reconocimiento de créditos ni de compensación.

14.2. En el caso de alumnos que hayan solicitado adaptación de los estudios de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y dado que la resolución de sus adaptaciones puede retrasar el cumplimiento de los requisitos (apartado 5) en el plazo establecido, estos alumnos podrán

matricularse y participar en el proceso de asignación de temas, con el visto bueno de la Comisión, que tendrá en cuenta los datos sobre asignaturas superadas en los estudios anteriores y la equivalencia de las mismas en los estudios del Grado en CYTA tal como figura en la Memoria de Verificación.



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

TRABAJO FIN DE GRADO

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

ANEXOS



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

REGLAMENTO DEL TRABAJO FIN DE GRADO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
ANEXOS

Anexo I. Funciones y actividades de la Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Anexo II. Competencias Generales-transversales y específicas de la asignatura “Trabajo Fin de Grado”. Módulo 8. Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Documento de Verificación ANECA).

Anexo III. Obligaciones del estudiante de TFG

ANEXO I

Funciones y actividades de la Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Serán funciones de esta Comisión:

1. Velar por el funcionamiento y aplicación del presente Reglamento.
2. Planificar las necesidades de TFG de los alumnos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En previsión del número de estudiantes susceptibles de realizar el TFG en el curso siguiente, la Comisión, en coordinación con los Departamentos participantes en la Titulación, estimará una oferta de TFG y de profesores tutores.
3. Procurar la publicación de propuestas de TFG con anterioridad a la fecha de matrícula de los estudiantes.
4. Realizar el calendario de actividades vinculadas al TFG, incluyendo las fechas de presentación de temas de trabajo, asignación definitiva de tema de TFG y tutor, entrega del TFG, asignación de Tribunal de defensa, presentación y defensa.
5. Establecer el formato (extensión, estructura, aspectos formales, etc.) en el que el estudiante deberá presentar y entregar el TFG realizado, con el fin de mostrar de forma integrada las competencias adquiridas y los contenidos formativos recibidos.
6. Mediar y tratar de resolver los posibles conflictos que se planteen en relación con el desarrollo del TFG.
7. Gestionar el procedimiento para la asignación de una determinada propuesta de TFG cuando se demande por más de un estudiante.
8. Gestionar la designación de tribunales del TFG.
9. *Desarrollar actividades formativas* (seminarios, reuniones, tutorías colectivas, etc.) destinadas a orientar al estudiante sobre las modalidades, estructura y correcta presentación del TFG.
10. Definir un protocolo de evaluación con los indicadores referentes a aquellos aspectos del TFG (estructura, contenidos, presentación oral, etc.) que se consideren susceptibles de evaluación, a fin de asegurar la homogeneidad del proceso de evaluación.
11. Estudiar y revisar el cumplimiento de los objetivos de calidad en los TFG.
12. Regular los aspectos relativos al reconocimiento de la dedicación docente de los profesores encargados de los TFG, considerando los acuerdos de la Comisión Académica del Consejo de Gobierno.

ANEXO II

COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA “TRABAJO FIN DE GRADO” **(MÓDULO 8. GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS)** (Documento de Verificación ANECA)

Competencias generales-transversales del título:

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.

Competencias específicas:

Las competencias específicas pueden ser cualesquiera de las expuestas en las distintas materias incluidas en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Dependerán de la naturaleza del Trabajo Fin de Grado que lleve a cabo el alumno.

CE-TFG1. Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro, siempre en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CE-TFG2. Resolver con una metodología científica/tecnológica adecuada el problema planteado.

CE-TFG3. Redactar un informe con una estructura de texto científico en el que se recoja la hipótesis de trabajo, sus objetivos, una introducción que explique el problema planteado, la metodología utilizada para resolverlo, los resultados obtenidos, una discusión que ayude a interpretar los resultados y las conclusiones derivadas del trabajo.

CE-TFG4. Exposición pública del Trabajo de Fin de Grado.

ANEXO III

Obligaciones del estudiante de TFG

Será tarea del alumno:

- Estudiar y analizar la bibliografía básica que se le haya aconsejado o que tenga que buscar para afrontar el trabajo.
- Realizar cálculos, medidas y determinaciones, así como la interpretación de los datos y resultados derivados.
- Elaborar y obtener conclusiones.
- Redactar correctamente la Memoria del trabajo, estructurando los contenidos e integrándolos correctamente en el contexto del problema tratado.
- Elaborar la presentación y procurar la formación para afrontar la discusión del trabajo con el Tribunal que lo evalúe.

La superación de esta asignatura es responsabilidad exclusiva del estudiante.



Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Impreso TFG-I01

FICHA DESCRIPTIVA. PROPUESTA DE TEMA DE TRABAJO FIN DE GRADO

Los temas propuestos tendrán que dar lugar a Trabajos Fin de Grado que sean proyectos o trabajos prácticos, técnicos 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, permitirán evaluar de forma global las competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.

Departamento:

Facultad:

Título del tema:

Profesor tutor 1:

e-mail:

Teléfono: 91

Profesor tutor 2:

e-mail:

Teléfono: 91

Número de plazas⁽¹⁾:

Ofertado por Departamento:

Acuerdo alumno-profesor:

(en este caso, nombre y apellidos del alumno: _____)

RESUMEN DEL TEMA PROPUESTO (máximo 300 palabras):

Objetivos:

Metodología:

Competencias del TFG que desarrolla (generales, transversales y específicas) (véase ficha docente del TFG):

Principales competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios de grado que el alumno aplicará en el desarrollo del TFG:

(1) Especificar el número de plazas en el caso de que la oferta se haga de acuerdo con la modalidad 1 (oferta de temas por los Departamentos). Véase el Reglamento del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Resultados de aprendizaje buscados:

Carácter (1):

Proyectos o trabajos prácticos:

Proyectos o trabajos técnicos:

Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo:

Viabilidad: Se dispone de los materiales y recursos requeridos para la realización del tema propuesto

SI

NO

En caso negativo indicar de qué depende la viabilidad del tema de TFG:

Observaciones:

En Madrid, a de de 20

Firma del Tutor (1)

Firma del tutor (2)

(1)

El Trabajo de Fin de Grado 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.

PROPUESTAS	Proyectos o trabajos prácticos	Proyectos o trabajos técnicos	Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo
Ejemplos de posibles planteamientos . En todos los casos debería incluirse en la introducción una adecuada revisión bibliográfica de la temática del TFG.	Análisis de situaciones o hechos mediante encuestas y estudios de campo	Estudios de viabilidad	Planteamiento de un proyecto de investigación
	Puede partir de las prácticas externas pero tiene que permitir una diferenciación de las correspondientes memorias	Diseño	Hipótesis de trabajo, que incluirá introducción, objetivos y metodología
	Prácticas avanzadas	Calculo de procesos	Investigación bibliográfica que permita introducción, objetivos, metodología, resultados, discusión y conclusiones
	Análisis comparativo de distintos procedimientos de determinación	Optimización	Desarrollo de productos
	Evaluación de un riesgo, toxicidad, etc..	Desarrollo de productos	Algo de investigación incluida en algún proyecto y un buen análisis bibliográfico
	Análisis de mercado	Proyectos y análisis de viabilidad de instalaciones, procesos, etc.	



Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Impreso TFG-I02

**SOLICITUD DE TRABAJO FIN DE GRADO
(PREINSCRIPCIÓN)**

Datos del Alumno

Nombre y Apellidos: _____

DNI: _____ Telf. móvil: _____ e-mail: _____

Dirección: _____ C.P. _____

Localidad _____ Provincia _____

Nº de créditos superados: _____

Enumere hasta diez temas de Trabajo Fin de Grado en orden de preferencia (de mayor a menor interés)	
ORDEN DE PREFERENCIA	TEMA DE TRABAJO FIN DE GRADO
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Cuando el alumno opte por realizar un TFG en consenso con un profesor del Grado

Deberá entregarse conjuntamente el impreso TFG-I01. Ficha descriptiva

Tema:

Tutor Nombre y Apellidos
 Departamento (Facultad)
 e-mail
 Teléfono

Cotutor Nombre y Apellidos
 Departamento (Facultad)
 e-mail
 Teléfono

En Madrid, a de de 20

Firma del Tutor (1)

Firma del tutor (2)

Solicitud de convocatoria extraordinaria de febrero:

SI

NO

En Madrid, a __ de _____ de 201_

Firma del alumno



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

Titulación

Plan de
estudios

Grado en Ciencia y
Tecnología de los Alimentos

0885

Curso 2017-18

Impreso TFG-I03

INSCRIPCIÓN DE TRABAJO FIN DE GRADO

(DEPÓSITO DE LA MEMORIA DE TRABAJO FIN DE GRADO Y SOLICITUD DE PRESENTACIÓN)

Datos del Alumno

Nombre y Apellidos: _____

DNI: _____ Telf. móvil: _____ e-mail: _____

Dirección: _____ C.P. _____

Localidad _____, Provincia _____

Ha superado todos los créditos del Grado, a excepción de los de esta asignatura.

TÍTULO DEL TRABAJO:

Declaro que el Trabajo de Fin de Grado elaborado y presentado para su evaluación por el tribunal calificador es original y no es copia total o parcial de otro trabajo.

En Madrid, a _____ de _____ de 20__

Fdo.: D./D^a

Se solicita su presentación en la CONVOCATORIA (marque lo que proceda):

Febrero

Julio

Septiembre

Datos del tutor/es

Tutor (Nombre y Apellidos): _____

Cotutor (Nombre y Apellidos): _____

Como tutor de Trabajo Fin de Grado, acepto que éste pase a ser evaluado por el tribunal nombrado al efecto.

En Madrid, a _____ de _____ de 2

Fdo.: Prof. Dr./Dra. _____
(Profesor Tutor)

Fdo. Prof. Dr./Dra. _____
(Profesor tutor)

La **propiedad intelectual del Trabajo Fin de Grado** se ha acordado que sea:

Del estudiante Del tutor/es De ambos

En Madrid, a _____ de _____ de 2

Fdo.: D./D^a. _____
(El alumno)

Fdo.: Prof. Dr./Dra. _____
(Profesor Tutor)

Fdo. Prof. Dr./Dra. _____
(Profesor tutor)

Autorizo la difusión de la versión electrónica de mi TFG en la web de la facultad

SI

No

(Marque lo que proceda)



Impreso TFG-SOLITUD DE CAMBIO

Reglamento TFG, artículo 5.5. Los cambios en la asignación final únicamente podrán realizarse por motivos excepcionales, previa autorización de la Comisión. La nueva asignación se realizará entre los temas ofertados por los Departamentos que queden sobrantes después de concluir el proceso de asignación o por acuerdo alumno-profesor cuando el tema ofertado sea aceptado por la Comisión tras la entrega y evaluación de la documentación correspondiente (Impreso TFG-I02).

Datos del Alumno

Nombre y Apellidos:	DNI:
Telf. móvil:	e-mail:
Firma del alumno:	

TEMA ASIGNADO

Departamento:	Facultad:
Título del tema:	
Profesor/es tutor/res:	
e-mail:	
Firma del tutor/res:	

TEMA SOLICITADO

Departamento:	Facultad:
Título del tema:	
Profesor/es tutor/res:	
e-mail:	
Firma del tutor/res:	

MOTIVOS DE LA SOLICITUD DE CAMBIO:

--

Madrid, de de 20

Firma del alumno



Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Impreso TFG-SOLICITUD DE RECLAMACIÓN

Motivo de la reclamación:

(Indicar el motivo, orden de prelación, calificación, etc.)

Curso 20..../20....

Convocatoria:

D./D^a....., estudiante del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, y con relación a la publicación de correspondiente al Trabajo Fin de Grado, expone que:

En Madrid, ade..... de 20..

Fdo.: D./D^a



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

TRABAJO FIN DE GRADO

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

(DOCUMENTO TFG-D01)

**MEMORIA DE TRABAJO FIN DE GRADO: NORMAS DE REDACCIÓN
Y PRESENTACIÓN.**



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

TRABAJOS FIN DE GRADO

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Documento TFG-D01

**MEMORIA DE TRABAJO FIN DE GRADO: NORMAS DE REDACCIÓN Y
PRESENTACIÓN**

Curso 2017-18

INDICE

A. Normas de redacción de la Memoria de Trabajo Fin de Grado...	1
B. Modelo de Memoria.....	5

A. Normas de redacción y presentación de la Memoria de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Los Trabajos Fin de Grado se presentarán en el formato que se detalla a continuación. Las instrucciones que se proponen tienen por objeto unificar el formato de presentación de las memorias de los Trabajos Fin de Grado de la titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid, y son de obligado cumplimiento.

El modelo que se incorpora debe servir de base para la redacción, ya que este documento presenta las características de estilo, tamaño, tipo de letra y marginación, normalizados para estos trabajos.

Las hojas que compongan el trabajo no podrán estar sueltas, de modo que habrán de estar unidas entre sí por algún medio habitual ofrecido en los servicios de reprografía, pero nunca solamente grapado.

1. Estructura:

La memoria presentará:

a) **Cubierta/portada** (ver modelo) en la que figurarán los siguientes datos

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

TÍTULO DEL TRABAJO FIN DE GRADO (en mayúsculas)

Nombre y apellidos del autor

Madrid, el año de convocatoria del trabajo.

b) **Primera página**, que deberá ser igual que la portada, incluyendo la leyenda “Memoria para optar al Título del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos” e inmediatamente debajo, el nombre del Tutor/es y el Departamento al que está/n adscrito/s.

c) **Segunda página**, destinada a la firma del autor y tutor/es. En ella figurará:

TÍTULO DEL TRABAJO (en mayúsculas).

El año de convocatoria del trabajo

Nombre y dos apellidos del autor (en minúsculas) y espacio para su firma.

Nombre y dos apellidos del tutor/ es (en minúsculas), su Departamento y Facultad y espacio para su firma.

d) **Apartados**. El documento contendrá los siguientes apartados en el orden que se indica:

1. Índice
2. Resumen en español y en inglés (una página cada uno)
3. Introducción,
4. Justificación y Objetivos
5. Material y Métodos
6. Resultados (en su caso)
7. Discusión.

Si se considera conveniente, Resultados y Discusión pueden agruparse en un mismo apartado.

8. Conclusiones en español y en inglés
9. Referencias Bibliográficas
10. Anexos

2. Extensión y contenido

La memoria tendrá una extensión mínima de **20** y un máximo de **35** páginas (excluidos la bibliografía y los anexos). Las páginas estarán numeradas contando desde el índice y sólo se numerarán las páginas impresas. El texto podrá estar impreso a una sola cara o a dos caras. Los anexos no deben exceder las **20** páginas.

Las figuras, tablas, gráficas o esquemas de interés podrán intercalarse en el texto. En los anexos se podrá adjuntar toda aquella documentación y material suplementario que el

alumno y su/s tutor/es estimen necesario o relevante para la comprensión y clarificación del trabajo desarrollado.

El Resumen/Summary, debe adjuntarse en español y en inglés bajo estos epígrafes. La extensión del mismo debe ser como máximo de una página. Su contenido debe estar estructurado e incluir al menos fundamentos, objetivo/s, y conclusiones. Al final del resumen deben figurar dos o tres palabras clave.

3. Formato y mecanografiado:

Se presentará en papel DIN-A4. El mecanografiado del trabajo se realizará con tipo de letra Times New Roman y tamaño 12 puntos (entre 80 y 90 caracteres por línea), a espacio y medio, con tinta negra. La separación entre párrafos será de un espacio en blanco y de dos espacios entre apartados. El margen superior será de 2,5 cm hasta la primera línea de texto, el inferior de 2,5 cm, el izquierdo de 2,5 cm y el derecho de 2,5 cm.

Podrá incluirse encabezado de página. Éste se realizará en una sola línea a espacio sencillo.

Los títulos de cada capítulo o apartado podrán escribirse en hoja aparte sin que ésta sea numerada ni considerada para la extensión de la memoria. Los capítulos deberán numerarse. Los títulos de cada parte dentro de un capítulo se escribirán en negritas. Cada subapartado irá precedido por dos números, el primero de los cuales indicará el capítulo y el segundo el número de orden del subapartado dentro del capítulo.

Las figuras, tablas gráficas o esquemas serán referenciadas con dos números, el primero de los cuales indicará el capítulo al que corresponden y el segundo corresponderá al orden de la figura o tabla dentro del mismo. Los números correspondientes y el título de las figuras se situarán debajo de cada una de ellas. Las tablas irán encabezadas por una breve leyenda, precedida de la palabra Tabla y dos números correspondientes a su referencia. El tamaño y tipo de letra del encabezado de tabla y de pie de figura será en Times New Roman 12 puntos a un espacio y sin sangrado.

En la redacción del texto no se empleará, en ningún caso, la primera persona del singular. Excepcionalmente se podrá utilizar la primera persona del plural para expresar una idea, opinión o realización personal del autor.

Las notas irán a pie de página, numeradas correlativamente.

Las referencias bibliográficas (**máximo 70**) citadas dentro del texto deberán expresarse de acuerdo con el sistema autor fecha (Apellido, año; Apellido y Apellido, año; y para tres o más: Apellido del primer autor y col., año).

En la Bibliografía, las referencias deben ir ordenadas alfabéticamente, con el siguiente formato:

- *Artículos*: Apellido, Inicial (es). AÑO. Título del Artículo. *Abreviatura del nombre Revista*, Vol: primera página - última página.

- *Libros completos*: Apellido, Inicial (es). AÑO. Título del Libro, Editorial, Ciudad.

- *Capítulos de libros*: Apellido, Inicial (es). AÑO. Título del Capítulo, en Apellido(s), Inicial (es) editores: *Título del Libro*, Editorial, Ciudad, pág: primera pag. - última pag.

- *Documento electrónico*: Se referencia según el tipo de documento de que se trate siguiendo las normas anteriores. A continuación se añadirá: <http://www....> Consultado: día/mes/año.

B. Modelo de Memoria de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Modelo Portada

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

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



TÍTULO DEL TRABAJO FIN DE GRADO (en mayúsculas)

Nombre y apellidos del autor

Madrid, El año de convocatoria del trabajo.

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

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



TÍTULO DEL TRABAJO FIN DE GRADO (en mayúsculas)

**MEMORIA PARA OPTAR AL TITULO DEL GRADO EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

AUTOR: nombre y apellidos

BAJO LA DIRECCIÓN

TUTOR/ES: nombre y apellidos

Departamento del Tutor/es

Madrid, 20...

TÍTULO DE TRABAJO FIN DE GRADO

AUTOR:

TUTOR (1):

Prof. Dr./Dra. _____

Fdo:.....

(en caso de cotutela)

TUTOR (2):

Prof.Dr./Dra. _____

Fdo:.....

DEPARTAMENTO/CENTRO AL QUE PERTENECE EL TUTOR/TUTORES:

En Madrid, a ____ de _____ de 20__

ÍNDICE

1. Resumen	1
Summary	
2. Introducción	x
3. Justificación y Objetos.....	x
4. Material y Métodos	x
5. Resultados (en su caso)	x
6. Discusión	x
7. Conclusiones.....	x
Conclusions	
8. Bibliografía.....	x
9. Anexos.....	x

Documento TFG-EV-Comisión-01

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS DE TEMAS DE TFG (Impreso TFG-I01. Ficha descriptiva) POR LA COMISIÓN DE COORDINACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO

TEMA DE TFG:

Alumno (Nombre y apellidos)

Tutor/es

Aspectos a evaluar:

De la propuesta de Temas para el desarrollo de TFG cabe esperar

Criterios de evaluación	Indicadores de evaluación	SI	NO
1. Viabilidad del proyecto	El trabajo cumple con las normas dictadas por el Reglamento del TFG: - proyecto o trabajo práctico - proyecto o trabajo técnico - proyecto o trabajo de investigación/desarrollo		
	El tema del trabajo se engloba dentro de las líneas de trabajo del campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
	La ficha descriptiva correspondiente al TFG propuesto es formalmente correcta y el resumen expone claramente los objetivos y metodología que se quiere emplear		
	El trabajo se puede realizar en el tiempo establecido por el alumno y el tutor en el período correspondiente a un semestre		
	El trabajo se puede realizar con los medios de los que se dispone en el departamento, materiales, recursos e infraestructuras adecuadas		
2. Utilidad del proyecto	Aporta aspectos distintos y originales en determinadas materias que enriquecen el grado de conocimientos adquiridos durante el Grado (a través el análisis del Resumen y Objetivos de la ficha)		
	Permite el desarrollo del conocimiento científico		
3. Formación del estudiante	Los conocimientos, habilidades y destrezas técnicas (laboratorio, informática) adquiridos por el estudiante durante la realización del Grado les van a permitir abordar sin dificultades el trabajo planificado (a través del análisis del Resumen y Objetivos de la ficha)		
4. Viabilidad	Se dispone de materiales y recursos para llevar a cabo la propuesta		
	La viabilidad está condicionada. Es necesario comprobar algún requisito (concesión de proyecto, convenio de estancia con empresa, etc.)		

Se considera que la propuesta de tema permitirá el desarrollo de un TFG con adecuado cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje de la asignatura y permitirá evaluar de forma global competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.	SI	
	NO	

Observaciones y consideraciones:

La existencia de una valoración negativa en alguno de los puntos anteriores conllevará que la Comisión se ponga en contacto con el tutor para subsanar las razones que han llevado a dicha valoración

Documento TFG-EV-Comisión-02

(Cuestionario de evaluación de la documentación a la entrega del impreso TFG-I03 (inscripción) y memoria del TFG para su presentación y defensa)

TEMA DE TFG:

Alumno (Nombre y apellidos)

Tutor/es

EVALUACIÓN DE MEMORIA DE TFG POR LA COMISIÓN DE COORDINACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO

De acuerdo con el punto 7.4. del Reglamento del TFG la Comisión dispondrá de diez días naturales, desde la fecha de cierre del plazo de entrega del TFG, para revisar las memorias y podrá denegar la presentación de los TFG que no reúnan los requisitos formales señalados previamente, lo que comunicará por escrito al alumno y al tutor/es del mismo con una relación de los incumplimientos constatados en relación con estas normas. En el caso de incumplimientos formales leves se dará un plazo para la subsanación de errores (dos días naturales) (1).

	<i>Presentación del TFG</i>	Si	NO	Observaciones (1)
Documentos	<i>Presenta el número de copias necesarias</i>			
	<i>Soporte digitalizado</i>			
	<i>Evaluación del tutor</i>			
Memoria Formato	Portada (se ajusta a formato)			
	Resumen			
	Summary			
	Introducción			
	Hipótesis/planteamiento/Objetivos			
	Material y Métodos			
	Resultados			
	Discusión			
	(puede ser apartado conjunto de Resultados y discusión)			
	Conclusiones			
	Conclusions			
	Bibliografía (formato)			
	Bibliografía (extensión)			
	Extensión de los Anexos			
	Extensión final de la memoria			
	<i>Se ajusta a las normas de redacción y presentación establecidas</i>			

(1) Observaciones y consideraciones: (para informar al autor y al tutor del TFG)



Curso 2017-18

Documento TFG-EV02

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN GLOBAL DEL TFG POR EL TUTOR/ES

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO:
NOMBRE Y APELLIDOS DEL TUTOR (1): DEPARTAMENTO:
CENTRO:
NOMBRE Y APELLIDOS DEL TUTOR (2): DEPARTAMENTO:
CENTRO:
TÍTULO TFG:

A. BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES LLEVADAS A CABO POR EL ESTUDIANTE

--

B. EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE

1. Actitud. Para la calificación de cada indicador utilice la hoja de rúbrica adjunta (Evaluación de la ACTITUD). Califique cada indicador en el cuadro de rúbrica. La calificación ponderada se obtendrá directamente por el enlace establecido.	
Asistencia a tutorías	<input type="text" value="0"/>
Interés e implicación	<input type="text" value="0"/>
Adquisición, evolución y desarrollo de conocimientos, destrezas y habilidades	<input type="text" value="0"/>
Dedicación	<input type="text" value="0"/>
Calificación ponderada de la actitud	<input type="text" value="0"/>
2. Adquisición de Competencias. Para la calificación de cada ítem utilice la hoja de rúbrica adjunta (Evaluación de COMPETENCIAS). Califique cada indicador en el cuadro de rúbrica. La calificación ponderada se obtendrá directamente por el enlace establecido.	
El estudiante, al finalizar el TFG es capaz de	
1- Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CG-T4, CE-TFG2)	<input type="text" value="0"/>
2- Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CG-T3, CE-TFG1)	<input type="text" value="0"/>

3. Aplicar las **técnicas** específicas para desarrollar el trabajo realizado. (CG-T3, CG-T6, CG-TFG2)

0

4- Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro. Formular hipótesis, diseñar experimentos, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas. (**Capacidad de organizar y planificar Tareas**) (CE-TFG1, CG-T5, CG-T8)

0

5- interpretar los **resultados** alcanzados a lo largo del proyecto. Desarrollo de capacidad crítica.(CG-T6, CG-T9, CE-TFG3)

0

6- **Redactar informes** sobre el trabajo realizado, siguiendo las pautas indicadas. Presentar una Memoria. (CG-T9, CE-TFG3)

0

Calificación ponderada de la actitud

0

C. Estimación del número de horas dedicadas por el alumno al TFG :

D. Valoración global del estudiante

0

E. Observaciones

En Madrid a de de 201

Firmado:

Firmado:

Tutor (1)

Tutor (2)

Rúbrica para la evaluación de la actitud del alumno por el tutor

(Por favor coloque en el cuadro la calificación de cada indicador)

Criterio	Indicador	MUY MALA (0)	MALA (1)	REGULAR (2)	BUENA (3)	MUY BUENA (4)	Calificación del indicador	Porcentaje de la calificación final de la actitud
Actitud	Asistencia a tutorías	.Mínima comunicación. .Se puso en contacto con el tutor muy cerca de la fecha de presentación de la memoria.	.Falta casi siempre a las tutorías. .Muy escasa comunicación con el tutor vía e-mail u otras vías de comunicación.	Falta de asistencia a algunas de las tutorías propuestas. Escasa comunicación con el tutor vía email u otras vías de comunicación.	Asistencia a tutorías frecuentemente. Contacto vía email frecuente y fluido con el tutor	Asistencia a todas las tutorías. Contacto vía email frecuente y fluido con el tutor		10
	Interés e implicación (autonomía durante la realización del trabajo)	No trabaja de manera autónoma. El tutor organiza su calendario de trabajo. El tutor reclama continuamente su asistencia al espacio de trabajo. No busca información para tomar iniciativas. Depende totalmente del tutor para la redacción y presentación de la memoria.	Solo realiza algunas actividades de manera autónoma. El tutor organiza su calendario de trabajo. Falta con frecuencia al espacio de trabajo. Sólo utiliza la información proporcionada por el tutor. Depende del tutor para la redacción y presentación de la memoria.	Solo es capaz de reanudar algunas actividades de manera autónoma. El tutor organiza su calendario de trabajo. Asiste a los espacios de trabajo, pero su rendimiento es muy escaso. La mayoría de la bibliografía es proporcionada por el tutor. Depende del tutor para la redacción y presentación de la memoria.	Trabaja de manera autónoma. Organiza el calendario de trabajo con el tutor. Trabaja de manera cuidadosa y eficaz. Busca la bibliografía requerida para el desarrollo del trabajo. Conoce perfectamente las normas de redacción y presentación de la memoria.	Manifiesta responsabilidad en la adquisición del conocimiento. Trabaja y organiza su trabajo de manera autónoma. Acude regularmente al laboratorio o espacio de trabajo y realiza las actividades de manera cuidadosa y eficaz. Busca la bibliografía requerida para el desarrollo del trabajo. Muestra interés en aprender todas las técnicas a su alcance. Es autónomo para preparar la memoria y la exposición del Trabajo.		30
	Adquisición, evolución y desarrollo. Adquisición de conocimientos, evolución del aprendizaje y desarrollo de habilidades y destrezas técnicas, informáticas, procesado de datos, etc. durante el periodo de realización del TFG	. No ha subsanado sus deficiencias en los conocimientos requeridos para el desarrollo del TFG. .No se observa evolución o mejora de sus habilidades y destrezas. .No conoce, y no ha mostrado interés, para aprender las técnicas requeridas para desarrollar su trabajo. .el conocimiento y comprensión de su trabajo es muy bajo. .No conoce y no muestra actitud para ajustarse a las normas de redacción y presentación de la memoria.	.mínimo avance en los conocimientos requeridos para el desarrollo del TFG. .mínima evolución y mejora en las habilidades y destrezas técnicas requeridas para el desarrollo del TFG. El trabajo ha progresado por el empeño del tutor. .mínimo interés, para aprender las técnicas requeridas para desarrollar su trabajo. .El conocimiento y comprensión de su trabajo es escaso. .Apenas conoce las normas de redacción y presentación de la memoria, etc.	.Ha incrementado sus conocimientos, aunque presenta lagunas substanciales. . Evolución positiva de las habilidades y destrezas técnicas requeridas para el desarrollo del TFG. Pero presenta algunas lagunas substanciales y requiere apoyo del tutor. .Conoce y comprende el contexto de desarrollo del TFG .Conoce las normas de redacción y presentación de la memoria.	.Ha incrementado notablemente sus conocimientos. .Ha mejorado notablemente las habilidades y destrezas técnicas. . Conoce y comprende el contexto de desarrollo del TFG. Afronta sin apenas dificultad el desarrollo del TFG. .Conoce las normas de redacción y presentación de la memoria, etc.	.Ha incrementado notablemente sus conocimientos. .Presenta suficientes habilidades y destrezas técnicas para afrontar el desarrollo del TFG de forma autónoma. .Conoce perfectamente su tema de trabajo.Toma la iniciativa en el desarrollo y organización de su trabajo. .Conoce perfectamente las normas de redacción y presentación de la memoria, etc.		30
	Dedicación	No realiza las tareas en la forma y fecha previstas. El conocimiento y comprensión de la bibliografía recomendada es nulo No lleva al día las correcciones de la memoria. No asiste al laboratorio, o no realiza el trabajo de campo, si no es requerido para ello.	No realiza las tareas en la forma y fecha previstas. El conocimiento y comprensión de la bibliografía recomendada es escaso. Las correcciones de la memoria son muchas veces no realizadas. No asiste regularmente al laboratorio, o apenas realiza el trabajo de campo, si no es requerido para ello.	Mayoritariamente no realiza las tareas en la forma y fecha previstas. El conocimiento y comprensión de la bibliografía recomendada es escaso. Escasamente no lleva al día las correcciones en la memoria. Emplea un tiempo escaso en la realización del trabajo de campo o laboratorio.	Realiza regularmente las tareas en la forma y fecha previstas. Conocimiento suficiente de la bibliografía recomendada. Envía las correcciones de la memoria cuando es requerido. Realización del trabajo de campo o laboratorio requerido.	Realiza las tareas en la forma y fecha previstas de manera eficiente, incluso adelanta trabajo. Conocimiento perfecto de la bibliografía recomendada. Envía las correcciones de la memoria de manera rápida y eficiente. Presenta una elevada dedicación al trabajo de campo o laboratorio.		30
Calificación global promediada de la Actitud							0	100

Rúbrica para la evaluación de competencias por el tutor

Por favor coloque en el cuadro la calificación de cada ítem

El estudiante, al finalizar el TFG es capaz de...

Ítem	Muy bajo-Nulo (0)	Bajo (1)	Medio (2)	Alto (3)	Muy alto (4)	Calificación competencia
1- Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CG-T4, CE-TFG2)	<p>No es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Realizar una búsqueda de bibliografía de carácter científico-técnico. .Obtener bibliografía coherente con el tema de trabajo. .Obtener bibliografía suficiente o actualizada. <i>Recurre frecuentemente a los reviews y abusa de la búsqueda en webs no especializadas.</i> .Entender e interpretar la información bibliográfica. 	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Realizar una búsqueda de bibliografía de carácter científico-técnico. <i>Requiere que se le ayude o se le proporcionen citas y no siempre logra encontrar.</i> <i>Se ha limitado a la bibliografía recomendada por el tutor.</i> <i>Ha utilizado pocas bases de datos bibliográficas.</i> <i>Recurre frecuentemente a los reviews o webs.</i> .Entender e interpretar la información bibliográfica. 	<p>Tiene cierta capacidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Buscar bibliografía recomendada por el tutor. <i>Ha realizado la búsqueda en distintas bases de datos bibliográficas.</i> <i>Además de reviews incluyen artículos de investigación.</i> <p>Tiene limitada capacidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Entender e interpretar la información bibliográfica. 	<p>Es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Buscar la información científica requerida. .Ampliar la bibliografía recomendada por el tutor por iniciativa propia. <i>Ha realizado la búsqueda en distintas bases de datos bibliográficas.</i> <i>Incluye bastantes artículos de investigación, buscando las fuentes originales.</i> <p>Tiene limitada capacidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .interpretar los datos 	<p>Tiene capacidad, con total autonomía de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Utilizar sin problemas la información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. .Entiende bien la información y es capaz de interpretarla sin problemas 	
2- Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CG-T3, CE-TFG1)	<p>No es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Adquirir la formación básica para desarrollar las tareas planteadas. .Tener conocimientos actualizados en el campo de estudio. .Evolucionar en sus conocimientos. .Subsanar las deficiencias de su conocimiento en los métodos requeridos para realizar sus tareas. 	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Adquirir conocimientos en el campo de trabajo. <i>Requiere apoyo y supervisión continua del tutor .</i> <i>Su actitud ha sido totalmente pasiva para conseguir subsanar sus carencias de formación.</i> 	<p>Tiene cierta capacidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Mantener actualizados sus conocimientos. <i>Tiene inquietud por buscar información para incrementar su cocimientos.</i> <p>Tiene limitada capacidad para:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Desarrollar y entender el trabajo planteado. <i>No le dedica el tiempo suficiente al estudio del campo de trabajo.</i> 	<p>Es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Adquirir los conocimientos necesarios para afrontar las tareas encomendadas. .Aportar ideas para mejora al plan de trabajo. <p>Tiene limitada capacidad para:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Ser autónomo en la adquisición conocimientos de las distintas vertientes implicadas en el desarrollo del TFG. 	<p>Tiene capacidad, con total autonomía de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Mantener y actualizar, de manera continuada, los conocimientos sobre el tema tratado y la metodología requerida para su desarrollo. 	
3. Aplicar las técnicas específicas para desarrollar el trabajo realizado. (CG-T3, CG-T6, CG-TFG2)	<p>No es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Desarrollar las tareas encomendadas. . Resolver con una metodología científica / tecnológica adecuada el problema planteado. . Subsanar sus carencias de formación. <i>Su actitud ha sido totalmente pasiva para adquirir conocimientos que le permita aplicar la metodología necesaria</i> 	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Aplicar la metodología científica/técnica adecuada para resolver el problema planteado. <i>No obstante, muestra interés por aprender aunque sin dedicarle el tiempo suficiente</i> 	<p>Tiene cierta capacidad para:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Aplicar la metodología científica/técnica adecuada para resolver el problema planteado. <i>No obstante, tiene ciertas dificultades.</i> <i>Muestra interés por aprender pero sin dedicarle el tiempo suficiente</i> 	<p>Es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Aplicar la metodología científica/técnica adecuada para resolver el problema planteado. . Resolver problemas surgidos en el desarrollo del TFG con una pequeña ayuda del tutor. <i>Tiene pocas dificultades para realizar las tareas.</i> 	<p>Tiene capacidad, con autonomía de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Aplicar las técnicas específicas para desarrollar el trabajo planteado .Adquirir conocimientos de forma autónoma para la resolución de problemas. 	
4- Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro. Formular hipótesis, diseñar experimentos, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas. (Capacidad de organizar y planificar Tareas) (CE-TFG1, CG-T5, CG-T8)	<p>No es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Identificar un problema científico-técnico. .Formular hipótesis .Diseñar los experimentos. .Organizar y planificar tareas. <i>Incluso con la ayuda del tutor. No entiende ni identifica el problema planteado.</i> -Recoger e interpretar información. 	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Organizar y planificar tareas. <i>Depende totalmente del asesoramiento del tutor.</i> . tomar iniciativas para diseñar experimentos y formular hipótesis. .recoger e interpretar información. .Formular hipótesis 	<p>Tiene cierta capacidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Identificar y entender el problema planteado en el TFG. .Organizar y planificar tareas. <i>No es autónomo, requiere la ayuda del tutor.</i> . diseñar un experimento. <i>No obstante, requiere la supervisión del tutor para su adecuación al problema tratado en el TFG.</i> <p>Tiene muy limitada capacidad para:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Formular hipótesis 	<p>Es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Identificar y entender el problema planteado en el TFG. .diseña experimentos. <i>Realizando un planteamiento coherente con el problema tratado en el TFG.</i> .organizar y planificar tareas .recoger e interpretar información de forma autónoma <p>Tiene cierta capacidad para:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Formular hipótesis 	<p>Tiene capacidad, con autonomía de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificar y entender el problema planteado en el TFG. -formular hipótesis, diseñar experimentos - recoger e interpretar la información para la resolución de problemas -organizar y planificar tareas 	

...cias. "El estudiante al terminar el TFG es capaz de..."

<p>5- interpretar los resultados alcanzados a lo largo del proyecto. Desarrollo de capacidad crítica. (CG-T6, CG-T9, CE-TFG3)</p>	<p>No es capaz de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos <i>(No procesa ni analiza los datos obtenidos o lo hace de una forma totalmente incorrecta).</i> . Presentar, interpretar, contrastar y discutir los resultados <i>(No relaciona los resultados con el tema tratado en el TFG ni con la bibliografía existente en dicha temática).</i> .Extraer conclusiones de su trabajo. .Desarrollar un trabajo original, <i>(Se limita a copiar la información que recopila).</i></p>	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos <i>(analiza los datos obtenidos de forma poco exhaustiva).</i> . Presentar, interpretar, contrastar y discutir los resultados <i>(los datos no se interpretan, o se realiza un mínimo estudio, en el contexto de desarrollo del TFG. No se relacionan con los derivados de otras investigaciones .</i> <i>(No es capaz de valorar las ventajas e inconvenientes de los resultados obtenidos)</i> .Extraer conclusiones de su trabajo. <i>(Depende del tutor para extraer conclusiones).</i> .Desarrollar un trabajo original, <i>(desarrolla un trabajo con escasas aportaciones personales).</i></p>	<p>Tiene cierta capacidad de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos. <i>(analiza los datos obtenidos aunque requiere de la ayuda del tutor).</i> . Presentar, contrastar y discutir los resultados <i>(requiere la orientación del tutor, pero es capaz de interpretar los datos en el contexto de desarrollo del TFG y de relacionarlos con los derivados de otras investigaciones).</i> <i>(Sólo es capaz de realizar un discusión parcial de los resultados).</i> .Extraer conclusiones de su trabajo. <i>(solicita la ayuda del tutor pero es capaz de plantear conclusiones) .</i> .Desarrollar un trabajo original. <i>(desarrolla un trabajo con algunas aportaciones personales).</i></p>	<p>Es capaz de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos. <i>(analiza los datos obtenidos con coherencia).</i> . Presentar, contrastar y discutir los resultados <i>(es capaz de interpretar los datos en el contexto de desarrollo del TFG y de relacionarlos con los derivados de otras investigaciones).</i> <i>(Se valoran las aportaciones de los resultados en el marco del conocimiento actual en el que se enmarca el TFG.)</i> <i>(Ha realizado una discusión adecuada de los resultados obtenidos).</i> .Extraer conclusiones de su trabajo. <i>(extrae conclusiones adecuadas).</i> .Desarrollar un trabajo original. <i>(desarrolla un trabajo original con aportaciones propias derivadas del avance y actualización de los conocimientos adquiridos en el Grado)..</i></p>	<p>Tiene capacidad, con autonomía de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos. <i>(Analiza los datos obtenidos de manera exhaustiva con la técnica correcta).</i> . Presentar, contrastar y discutir los resultados <i>(es capaz de interpretar los datos en el contexto de desarrollo del TFG y de relacionarlos con los derivados de otras investigaciones).</i> <i>(Ha realizado una discusión adecuada y relevante de los resultados obtenidos).</i> .Extraer conclusiones de su trabajo. <i>(Extrae conclusiones adecuadas y relevantes).</i> .Desarrollar un trabajo original. <i>(desarrolla un trabajo original con claras aportaciones propias y es manifiesto el avance y actualización de los conocimientos adquiridos en el Grado).</i></p>	
<p>6- Redactar informes sobre el trabajo realizado, siguiendo las pautas indicadas. Presentar una Memoria. (CG-T9, CE-TFG3)</p>	<p>No es capaz de: .Sintetizar y organizar la información obtenida. <i>(Incluido con la supervisión del tutor no es capaz de realizar una labor de síntesis ni de ordenar la información obtenida).</i> .Seguir las pautas indicadas por el reglamento del TFG y del tutor. .Redactar su trabajo de manera correcta. .Seguir las pautas de un texto científico. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar los datos obtenidos . <i>(Incluso con la supervisión del tutor, no logra confeccionar herramientas de clara exposición de los resultados)</i></p>	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada: .Sintetizar y organizar la información obtenida <i>(Necesita de forma continua ayuda y aclaraciones por parte del tutor para sintetizar y organizar la información obtenida).</i> .Seguir las pautas indicadas por el reglamento del TFG y del tutor. <i>(No la considera o no muestra interés en ajustarse al modelo establecido).</i> .Redactar su trabajo de manera correcta y precisa. <i>(Se detectan substanciales deficiencias en el texto y no presenta rigor científico-técnico).</i> .Realizar tablas, figuras y/o utilizar distintas herramientas para recopilar los datos obtenidos. <i>(Requiere supervisión continua para la organización de los datos)</i></p>	<p>Tiene cierta capacidad para: . Sintetizar y organizar la información obtenida. <i>(Requiere seguir las pautas indicadas, y la ayuda del tutor).</i> .Redactar el trabajo de manera correcta, siguiendo las normas del Reglamento del TFG <i>(aunque requiere la ayuda del tutor).</i> .Exponer los resultados del trabajo de forma clara. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar de forma coherente los datos obtenidos.</p>	<p>Es capaz de: . Sintetizar y organizar la información obtenida. .Redactar el trabajo de manera correcta y precisa, siguiendo las normas del Reglamento del TFG. .Exponer los resultados del trabajo de forma clara. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar de forma coherente los datos obtenidos.</p>	<p>Tiene capacidad, con total autonomía para: .Sintetizar y organizar la información obtenida, resultando una memoria, clara, precisa y coherente. .Seguir las pautas indicadas por el reglamento del TFG .Redactar su trabajo de manera correcta y precisa, siguiendo las pautas de un texto científico. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar los datos obtenidos de forma coherente. <i>La exposición de los datos facilita la comprensión de los mismos y el seguimiento del trabajo.</i></p>	

Calificación global de la Actitud

0

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN GLOBAL DEL TFG POR LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL							
Documento TFG-EV-Tribunal-01							
EVALUACIÓN DE LA MEMORIA (30%)							
Para obtener la calificación, cada miembro del tribunal, sólo deberá rellenar con cualquier signo (por ejemplo: 1) la casilla en gris correspondiente a la referencia que se ajuste a su valoración (una casilla por cada ítem)							
Alumno:							
Título del TFG:							
ITEM	PUNTOS	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA	PRESIDENTE	VOCAL 1	VOCAL 2	PROMEDIO TRIBUNAL
FORMATO Y LENGUAJE (20%)							
1	a	0,4	Aspecto del documento	El documento presenta un estilo cuidado	0	0	0
1	b	0		El documento no presenta un estilo cuidado.			0
2	a	0,4	Formato del documento	El documento cumple completamente con el formato pedido: DIN-A4, interlineado 1,5, Times New Roman 12, páginas numeradas desde el índice			0
2	b	0,2		El documento no cumple alguno de los puntos del formato pedido: DIN-A4, interlineado 1,5, Times New Roman 12, páginas numeradas desde el índice			0
2	c	0		El documento no cumple con el formato			0
3	a	0,4	Redacción	La redacción del texto facilita la lectura del mismo, es totalmente comprensible			0
3	b	0,2		La redacción del texto tiene partes incomprensibles			0
3	c	0		La redacción del texto es en su mayor parte incomprensible			0
4	a	0,4	Ortografía	El texto no tiene faltas de ortografía			0
4	b	0,15		El texto presenta sólo algunos fallos de escritura y/o ortografía			0
4	c	0		El texto contiene faltas de ortografía			0
5	a	0,4	Lenguaje	El lenguaje utilizado es técnico/académico en general			0
5	b	0		El lenguaje utilizado es coloquial. Nada técnico.			0
TÍTULO Y RESUMEN (5%)							
6	a	0,25	Título	El título refleja el tema del TFG	0	0	0
6	b	0		El título no refleja el tema del TFG			0
7	a	0,25	Contenido del resumen	El resumen presenta objetivos, metodología, resultados y conclusiones			0
7	a	0,1	Contenido del resumen	El resumen es incompleto. No refleja todos los aspectos tratados			0
7	b	0		El resumen no presenta objetivos, metodología, resultados y conclusiones			0
INTRODUCCIÓN, JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS (10%)							
8	a	0,25	Plantamiento	El tema del TFG está bien planteado	0	0	0
8	b	0		El tema del TFG no está bien planteado			0
9	a	0,25	Justificación	El tema del TFG está bien justificado			0
9	b	0		El tema del TFG no está bien justificado			0
10	a	0,25	Objetivos coherentes	Los objetivos son coherentes con el tema elegido			0
10	b	0		Los objetivos no son coherentes con el tema elegido			0
11	a	0,25	Objetivos realistas	Los objetivos son alcanzables y realistas			0
11	b	0		Los objetivos no son alcanzables o realistas			0
METODOLOGÍA (5%)							
12	a	0,25	Adecuación de la metodología	La metodología es adecuada para conseguir los objetivos	0	0	0
12	b	0,1		La metodología es parcialmente adecuada para conseguir los objetivos			0
13	a	0,25	Desarrollo de la metodología	La metodología está perfectamente explicada y/o referenciada			0
13	b	0		La metodología no está perfectamente explicada y/o referenciada			0
RESULTADOS (30%)							
14	a	1	Coherencia con objetivos	Los resultados son coherentes con los objetivos	0	0	0
14	b	0		Los resultados no son coherentes con los objetivos			0
15	a	1	Descripción de resultados	Los resultados están bien descritos y con detalle			0
15	b	0,5		Los resultados están insuficientemente descritos, sin detalles			0
15	b	0		Los resultados no están descritos			0
16	a	1	Presentación de resultados	Los resultados se presentan de forma ordenada y con un formato adecuado			0
16	b	0		Los resultados no se presentan de forma ordenada y con un formato adecuado			0
FOTOGRAFÍAS, ILUSTRACIONES, TABLAS, GRÁFICOS Y FIGURAS (5%)							
17	a	0,2	Autoexplicativos	Las tablas, figuras, etc. son autoexplicativas, con encabezados, leyendas, pies de tabla que permiten entenderlas sin necesidad de recurrir al texto			0
17	b	0		Las tablas, figuras, etc. no son autoexplicativas, con encabezados, leyendas, pies de tabla que permiten entenderlas sin necesidad de recurrir al texto			0
18	a	0,1	Numeración	La numeración es correcta			0
18	b	0		La numeración no es correcta			0
19	a	0,1	Títulos	Los títulos reflejan los contenidos			0
19	b	0		Los títulos no reflejan los contenidos			0
20	a	0,1	Fuente	Indica la fuente en caso de no ser original			0
20	b	0		No indica la fuente en caso de no ser original			0
DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES (15%)							
21	a	0,25	Discusión	La discusión de los resultados es completa	0	0	0
21	b	0,1		La discusión de los resultados es incompleta			0
22	a	0,2	Referencias	Todo el material incluido en el documento está justificado y explicado			0
22	b	0,1		No todo el material incluido en el documento está justificado y explicado			0
23	a	0,24	Conclusiones: coherencia	Las conclusiones responden a los objetivos planteados			0
23	b	0		Las conclusiones no responden a los objetivos planteados			0
24	a	0,25	Conclusiones: terminología	Las conclusiones se expresan con terminología propia			0
24	b	0		Las conclusiones no se expresan con terminología propia			0
25	a	0,25	Conclusiones: del trabajo	Las conclusiones son consecuencia del trabajo desarrollado			0
25	b	0		Las conclusiones no son consecuencia del trabajo desarrollado			0
26	a	0,25	Conclusiones: no son resultados	Las conclusiones son tales y no un resumen de los resultados			0
26	b	0		Las conclusiones no son tales; son un resumen de los resultados			0
27	a	0,25	Conclusiones: originalidad	Las conclusiones son originales			0
27	b	0		Las conclusiones no son originales			0
BIBLIOGRAFÍA (5%)							
28	a	0,16	Bibliografía referenciada	Las referencias están citadas en el texto y viceversa	0	0	0
28	b	0		Las referencias no están citadas en el texto o viceversa			0
29	a	0,17	Bibliografía actualizada	Las referencias están actualizadas			0
29	b	0		Las referencias no están actualizadas			0
30	a	0,17	Relación con tema	Referencias están relacionadas con el tema			0
30	b	0		Referencias no están relacionadas con el tema			0
INGLÉS ESCRITO (5%)							
31	a	0,5	Inglés escrito	El lenguaje es correcto	0	0	0
31	b	0,25		El lenguaje es correcto con algún fallo gramatical			0
					0	0	0
							0

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN GLOBAL DEL TFG POR LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL							
Documento TFG-EV-Tribunal-02							
EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN (30%)							
Alumno							
Título del TFG							
Para obtener la calificación, cada miembro del tribunal, sólo deberá rellenar con cualquier signo (por ejemplo: 1) la casilla en gris correspondiente a la referencia que se ajuste a su valoración (una casilla por cada ítem)							
ITEM	PUNTOS	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA	PRESIDENTE	VOCAL 1	VOCAL 2	PROMEDIO TRIBUNAL
EXPOSICIÓN DEL TFG (30%)				0	0	0	0
1	a	0,6	Exposición de ideas	Expone las ideas de forma clara y ordenada			0
1	b	0		No expone las ideas de forma clara y ordenada			0
2	a	0,6	Síntesis	Demuestra capacidad de síntesis			0
2	b	0		No demuestra capacidad de síntesis			0
3	a	0,6	Comunicación	La comunicación es fluida			0
3	b	0		La comunicación no es fluida			0
4	a	0,6	Coherencia con el contenido	La presentación es coherente con el contenido del TFG			0
4	b	0		La presentación no es coherente con el contenido del TFG			0
5	a	0,6	Duración	Se ajusta al tiempo establecido			0
5	b	0		No se ajusta al tiempo establecido			0
EXPOSICIÓN EN INGLÉS (10%)				0	0	0	0
6	a	1	Expresión	Se expresa correctamente en inglés			0
6	b	0,5		Se expresa en inglés con dificultad			0
ESTRUCTURA Y FORMATO DE LA PRESENTACIÓN (30%)				0	0	0	0
7	a	1,5	Cantidad de información	La cantidad de información por diapositiva, en general, es adecuada			0
7	b	0		La cantidad de información por diapositiva, en general, no es adecuada			0
8	a	1,5	Material audiovisual extra	Utiliza tablas, figuras, animaciones, etc. que facilitan el discurso y la comprensión			0
8	b	0		No utiliza tablas, figuras, animaciones, etc. que facilitan el discurso y la comprensión			0
DOMINIO DEL CONTENIDO (15%)				0	0	0	0
9	a	0,75	Material de apoyo al hablar	Expone utilizando únicamente las dispositivas como apoyo			0
9	b	0,4		Expone utilizando las diapositivas y un papel como apoyo			0
9	c	0		Expone leyendo únicamente de un papel			0
10	a	0,75	Interés y entusiasmo	Demuestra interés y entusiasmo cuando habla del tema			0
10	b	0		Expone sin interés ni entusiasmo			0
COMUNICACIÓN (VERBAL Y NO VERBAL) (15%)				0	0	0	0
11	a	0,75	Autocontrol	Se muestra tranquilo y confiado			0
11	b	0,4		Se muestra nervioso pero expresa las ideas con claridad			0
11	c	0,1		Se muestra tan nervioso que no puede hacer la exposición con fluidez			0
12	a	0,75	Gestos	Utiliza adecuadamente el lenguaje gestual para enfatizar ideas			0
12	b	0		No utiliza adecuadamente el lenguaje gestual para enfatizar ideas			0
					0	0	0

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN GLOBAL DEL TFG POR LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Documento TFG-EV-Tribunal-03

EVALUACIÓN DE LA DEFENSA (30%)

Para obtener la calificación, cada miembro del tribunal, sólo deberá rellenar con cualquier signo (por ejemplo: 1) la casilla en gris correspondiente a la referencia que se ajuste a su valoración (una casilla por cada ítem)

ITEM	PUNTOS	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA	PRESIDENTE	VOCAL 1	VOCAL 2	PROMEDIO TRIBUNAL
DOMINIO DEL CONTENIDO (70%)				0	0	0	0
1	a	7	Respuestas a preguntas				0
1	b	3,5					0
1	c	0					0
COMUNICACIÓN (VERBAL Y NO VERBAL) CON EL TRIBUNAL (30%)				0	0	0	0
2	a	2	Autocontrol				0
2	b	1					0
2	c	0					0
3	a	0,5	Gestos				0
3	b	0					0
4	a	0,5	Se dirige al tribunal				0
4	b	0					0
				0	0	0	0

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN GLOBAL DEL TFG POR LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Documento TFG-EV-Tribunal

EVALUACIÓN DE LA MEMORIA (30%)

<p>En esta hoja se recibe automáticamente la calificación promediada correspondiente a la evaluación realizada, por cada miembro del tribunal, en las hojas correspondientes a Memoria, Exposición y Defensa. Sólo es necesario colocar la calificación dada por el tutor (y cotutor) en la casilla en gris .</p>					
Calificación final					
Evaluador	% nota	Calificación otorgada por los Miembros del Tribunal			
Tribunal	90%	Memoria	Exposición	Defensa	Calificación TRIBUNAL
		0	0	0	0
Tutor	10%	Calificación otorgada por el tutor			
		Actividad del estudiante en el desarrollo del TFG	Contribución a la nota final		
Calificación final					0

Anexo 2.1.4. Resúmenes del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Índice

(relacionados con el curso 2015-16)

Resúmenes 25/junio/2015

Resúmenes 10/julio/2015

Resúmenes 19/febrero/2016

Resúmenes 18/mayo/2016

Resúmenes 14/julio/2016

RESUMEN DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 25 DE JUNIO DE 2015

A las 12 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

- 1. Aprobación, si procede, del Resumen del Consejo de Titulación de CYTA de 18 de diciembre de 2014.**
- 2. Informes del Sr. Decano.**
- 3. Informe sobre la evaluación docente del segundo cuatrimestre.**
- 4. Aprobación si procede de la composición de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación**
- 5. Aprobación si procede de la dotación económica**
- 6. Asuntos varios**
- 7. Ruegos y preguntas**

Decano	Pedro L. Lorenzo
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
Sra. Secretaria	M ^a Dolores San Andrés Larrea
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Gonzalo García de Fernando Minguillón
Departamento de Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca
Departamento de Nutrición y Bromatología I	Ana M ^a López Sobaler
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	Carmen Herranz Sorribes
Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	María Elisa Calle Purón
Representante alumnos 1º Grado	<i>Viviana San Miguel Tapia Mónica Mijangos Aquiso</i>
Representante alumnos 2º Grado	<i>Ana Santamaría Cruz Ignacio Moratinos</i>

Representante alumnos 3º Grado	<i>Carlos García Saldaña</i> <i>Cristina Izquierdo</i> <i>Moncayola</i>
Representante alumnos 4º Grado	<i>Ainhoa Otero Villalba</i>
Representante Delegación de alumnos	<i>Mónica del Rio Clemente</i>
ASIGNATURAS DEL GRADO (1 ^{er} Curso)	
Coordinadora del Curso	
BIOQUÍMICA	Raquel Pérez Sen
BIOLOGÍA	Carlos García Artiga
MATEMÁTICAS	<i>Isabel Salazar Mendoza</i>
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Jose Antonio Campo Santillana Teresa García López de Sa
FÍSICA	<i>Adelia Fortún Garcia</i>
MICROBIOLOGÍA	José MaNuel Rodríguez Peña <i>M^a Teresa de la Cruz Caravaca</i>
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>Sara Lauzurica Gómez</i>
FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo

FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA

Araceli Redondo Cuenca

ASIGNATURAS DEL GRADO (2º Curso)

FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA

Maria Isabel Guijarro Gil

*Mª Rosa Martínez Larrañaga
Arturo Anadón Navarro*

FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA

*Mª María Aránzazu Martínez
Caballero*

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Mª Cruz Matallana González

CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

*Mercedes García Mata
Montaña Cámara Hurtado*

CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Mª José Villanueva Suarez

CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS

Mª Luisa Pérez Rodríguez

QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Carmen San José Serrán

Belén Orgaz Martín

MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA

Humberto Martín Brieva

EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN
PRIMARIA

María Elisa Calle Purón

ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA
ALIMENTARIA

*Pedro Rouco Pérez
Juan Antonio Aguado Ramo*

ASIGNATURAS DEL GRADO (3º Curso)

Coordinador del curso

*Gonzalo D. García de Fernando
Minguillon*

PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE

LOS ALIMENTOS

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Rosario Martín de Santos

NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Lourdes Pérez-Olleros Conde

INGENIERÍA ALIMENTARIA

José Santiago Torrecilla Velasco

ENVASADO DE ALIMENTOS

M^a Isabel Cambero Rodríguez

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

Fernanda Fernández Álvarez

PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE
LOS ALIMENTOS

Leonides Fernández Álvarez

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Dña. M. Luisa García Sanz

Dña. Eva Hierro Paredes

ASIGNATURAS DEL GRADO (4º Curso)

Coordinadora del curso

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN
ANIMAL

M^a Dolores Selgas Cortecero

GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA

Juan M. Rodriguez Gómez

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA

Eduardo Arroyo Pardo
Ana María López Parra

PROYECTOS

Antonio Tijero Cruz
M^a Dolores Blanco Flores

TRABAJO FIN DE GRADO

M^a Isabel Cambero Rodríguez

PRACTICAS EXTERNAS	Rosa María Ortega Anta. M ^a Isabel Cambero Rodríguez
AGUAS MINEROMEDICINALES	Francisco Maraver Eyzaguirre
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	<i>María de Cortés Sánchez Mata</i>
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	<i>Luis T.Ortiz Vera</i>
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	Antonio Tijero Cruz M ^a Dolores Blanco Flores
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	<i>Manuela Fernández Álvarez</i> <i>Gonzalo Doroteo García de Fernando Minguillón</i>
RESTAURACIÓN COLECTIVA	<i>María Luisa Marín Martínez</i>
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Beatriz Beltrán de Miguel</i>
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Teresa García Lacarra</i> <i>Eva María Hierro Paredes</i>
COMISIÓN PRÁCTICAS EXTERNAS	<i>Jesús de la Fuente</i>
COMISIÓN TFG	<i>Álvaro Olivares Moreno</i>

EXCUSAN SU ASISTENCIA:

- Pedro Yustos Cuesta
- Maria de la Montana Cámara Hurtado
- Jose Santiago Torrecilla Velasco
- Alicia Aranaz

1.- Aprobación, si procede, del Resumen del Consejo de Titulación de CYTA de 18 de diciembre de 2014.

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta si hay alguna corrección al resumen de la reunión anterior.

No produciéndose ninguna intervención, se aprueba por unanimidad, el resumen de la reunión del 18 de diciembre de 2014

2.- Informes del Sr. Decano.

El Sr. Decano da la bienvenida a todos los miembros del Consejo de Titulación y cede la palabra a la Sra. Vicedecana de CyTA que comienza su exposición.

Inicia su intervención explicando que con fecha 6 de febrero se recibió el Informe de la Fundación para el conocimiento Madrid+d de seguimiento de títulos oficiales correspondientes a las memorias del curso 2012/13 (implantación de los dos primeros cursos) presentadas en el sistema GATACA, en septiembre de 2014. El informe ha sido todo positivo, con un solo punto “inadecuado” relacionado con la “Información sobre transferencia y reconocimiento de créditos”; debiendo adaptarse la normativa sobre reconocimiento de créditos a la legislación vigente. Tras consultar al Vicerrectorado de Calidad dijeron que era algo que se había producido en todos los grados y másteres y que se debía a la falta de adecuación de la Universidad Complutense al *Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior.*

Comenta que el trabajo realizado había sido correcto, pues como se informó a este Consejo en 2011, se hizo un análisis de las distintas Titulaciones de Formación Profesional y sólo se vio la posibilidad de llegar a un reconocimiento de al menos 30 créditos con la nueva titulación de “Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria” (*Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas. Decreto 2/2011, de 13 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria*).

En relación a la convalidación y reconocimiento de créditos en el marco del Real Decreto 1618/2011, informa que *con fecha 27 de abril, a las 14:20, se recibió de la Jefe de Servicio de Estudiantes (Beatriz Corisco Jimenez) una propuesta de convalidación de la Subdirección General de Formación Profesional de la Comunidad de Madrid, para el Grado en CYTA y la titulación de Técnico Superior en Procesos y Calidad de la Industria Alimentaria, ya que al día siguiente se firmaba el convenio y de no considerarse la propuesta, el Grado en CYTA quedaba fuera. Se contestó que avisando tan tarde no se podía hacer y se pidió que dieran al menos un día para revisar la propuesta. Esta propuesta consideraba la convalidación de:*

- Comercialización y logística en la industria alimentaria (100h) + Empresa e iniciativa emprendedora (65 h) por Economía y técnicas de mercado.
- Innovación alimentaria (75 h) + Biotecnología alimentaria (110 h) por Producción de materias primas.
- Mantenimiento electromecánico en Industrias de Proceso (100 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h) por Proyectos.

Estas propuestas no eran aceptables, pero dado que teníamos el problema de la valoración de la Fundación Madrid no era conveniente quedarnos fuera. Al día siguiente, el 28 de abril, se reunió con urgencia la Comisión de Convalidación y tras hablar con los coordinadores de las asignaturas de Economía y técnicas de mercado, Producción de materias primas y proyectos se rechazó la propuesta, esgrimiendo que:

- En ninguno de los dos módulos propuestos para la convalidación se explican contenidos que se tratan en la asignatura del Grado.
- En el módulo de "Empresa e iniciativa emprendedora" sus contenidos apenas representan el 30% de nuestro programa y en el módulo de "Comercialización y logística en la industria alimentaria" mucho menos, ya que se profundiza en logística, a lo que nosotros dedicábamos un tema, y no se abordan el resto de temas de la asignatura o de forma muy superficial.

En consecuencia, no se podía considerar la convalidación automática de ambos módulos, por ser muchas las diferencias de contenidos entre los módulos y la asignatura de nuestro grado. Tras hablar con la representante de la Mesa de la Unidad Técnica de Gestión y Administración de Formación Profesional, M^ª Isabel Sánchez, se propuso algo más coherente, después de revisar el plan de estudios de FP y tras consultar con los coordinadores de las asignaturas del grado, con las que existía aparente coincidencia de programas, la propuesta fue:

- Innovación Alimentaria (75 h) + Análisis de alimentos (140 h) + Formación y orientación laboral (90h) + Organización de la producción alimentaria (65 h) + Comercialización y logística en la industria alimentaria (100 h) + Empresa e Iniciativa emprendedora (65 h) por Docencia Interdisciplinar en la Industria Alimentaria.
- Tecnología alimentaria (195 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h) por Tecnología Ambiental.

Esta proposición fue muy bien acogida y se aceptó.

Información adicional a este punto:

Propuesta realizada por la Comisión de convalidación:

Vicedecana	M ^ª Isabel Cambero
Nutrición y Bromatología I	Beatriz Navia Lomban
Nutrición y Bromatología II	M ^ª José Villanueva Suárez

UNIVERSIDAD: COMPLUTENSE DE MADRID							
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (R.D. 451/2010, B.O.E. 20/05/2010) D 2/2011B.O.C.M. 31/01/2011							
Titulación Universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS							
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS	Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
Gestión de calidad y ambiental en la Industria Alimentaria (80 h) + Nutrición y Seguridad Alimentaria (60 h) + Proyecto en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (30 h) +Control Microbiológico y Sensorial de los Alimentos (60 h)				Gestión de la calidad	OB	6	
Comercialización y logística en la Industria Alimentaria (100h) + Empresa e iniciativa emprendedora (65 h)					OPT	6	
Innovación Alimentaria (75 h) + Biotecnología Alimentaria (110 h)					OPT	6	
Mantenimiento electromecánico en Industrias de Proceso (100 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h)					OPT	6	
Formación en centro de trabajo (370 h)				PRÁCTICUM	OB	9	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	15	Total Créditos Asignaturas Optativas	18	Total Créditos Asignaturas Formación Básica	33	

OB: Obligatoria

OPT: Optativa

Propuesta realizada por el Técnico de Formación profesional

UNIVERSIDAD: COMPLUTENSE							
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA							
Titulación Universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS							
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS		Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer
GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (80 h) + NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (60 h) + PROYECTO EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (30 h) + CONTROL MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS (60 h)				GESTIÓN DE LA CALIDAD		OB	6
COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (100h) + EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (65 h)				ECONOMÍA Y TÉCNICAS DE MERCADO		OB	6 (9)
INNOVACIÓN ALIMENTARIA (75 h) + BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA (110 h)				PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS		OB	6
Mantenimiento electromecánico en Industrias de Proceso (100 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h)				PROYECTOS		OB	6
Formación en centro de trabajo (370 h)				PRÁCTICUM		OB	9
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama		Total Créditos Asignaturas Obligatorias		15	Total Créditos Asignaturas Optativas	18	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas
							33 (36)

P

UNIVERSIDAD: COMPLUTENSE DE MADRID							
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (R.D. 451/2010, B.O.E. 20/05/2010) D 2/2011B.O.C.M. 31/01/2011							
Titulación Universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS							
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS		Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer
Gestión de calidad y ambiental en la Industria Alimentaria (80 h) + Nutrición y Seguridad Alimentaria (60 h) + Proyecto en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (30 h) +Control Microbiológico y Sensorial de los Alimentos (60 h)				Gestión de la calidad		OB	6
Innovación Alimentaria (75 h) + Análisis de alimentos (140 h) + Formación y orientación laboral (90h) + Organización de la producción alimentaria (65 h) + Comercialización y logística en la industria alimentaria (100 h) + Empresa e Iniciativa emprendedora (65 h)				Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias		OPT	6
Tecnología alimentaria (195 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h)				Tecnología Ambiental		OPT	6
Formación en centro de trabajo (370 h)				PRÁCTICUM		OB	9
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama		Total Créditos Asignaturas Obligatorias		15	Total Créditos Asignaturas Optativas	12	Total Créditos Asignaturas Formación Básica
							27

OB: Obligatoria

OPT: Optativa

Finalizado este tema, comenta que el pasado 7 de abril tuvo lugar la reunión de la Conferencia decanos/directores Ciencia y Tecnología de los Alimentos aprovechando el VIII Congreso CYTA/CESIA en Badajoz. Se tomaron acuerdos importantes como: la firma de convenio entre las universidades para realizar proyectos conjuntos (página web <http://www.ccyta.es/web/> y vídeo promocional) y la elección y aprobación del

acrónimo para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y del logo de la Conferencia.

Explica que se cumplen las expectativas de la reunión de Badajoz y pasaría a ser, no solo la web de la Conferencia, si no la web oficial del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En este sentido, se ha incluido la información que define el grado y, particularmente, el tema de las competencias profesionales, que quedan claramente establecidas (apartado de salidas profesionales). La difusión de esta web en todos los ámbitos, incluidas las Administraciones, contribuirá a su conocimiento y mejora de las perspectivas laborales de los graduados.

Se ha incluido un traductor en la parte superior derecha, es un enlace al traductor de Google donde se pueden seleccionar todas las lenguas. Aclara que el traductor de Google no es perfecto, pero, al menos el de inglés que harevisado, está bastante bien. Traducir la web de otra manera incrementaría mucho el coste y creemos que así es suficiente. Incluirá:

1. Información sobre los estudios de inserción laboral realizados en los distintos centros (finalización de las primeras promociones, informes de seguimiento por parte de las Agencias de Calidad).
2. Evolución de los datos de los alumnos desde el comienzo de los estudios de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
3. Desarrollo de los informes realizados por las diferentes universidades para la elaboración del "Suplemento sobre las 50 carreras, Ranking 2015-16" del diario El mundo.
4. Organización y sede del IX Congreso CYTA, evaluación de la posibilidad de continuar con la unión de los congresos CYTA/CESIA para el 2017.

El próximo congreso se celebrará en Madrid, en el 2017, organizado por las tres universidades de la Comunidad que imparten el grado (Autónoma, Rey Juan Carlos y UCM). Seorganizará en conjunción con CESIA (Congreso español de Ingeniería de los Alimentos). La unificación ha sido muy ventajosa, pues se ha convertido en el congreso español de mayor relevancia para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Pide la colaboración de todos y comenta que ya han comenzado a reunirse y hay nuevas ideas para mejorar el congreso y darle la mayor extensión.

A continuación, informa de que ha constituido la asociación de alumnos [ACYTAM \(acytamucm@gmail.com\)](mailto:acytamucm@gmail.com).

La Profª García Lacarra pregunta si es sólo para alumnos La respuesta de la Srª Vicedecana es afirmativa y se suma a la felicitación.

El Sr. Decano felicita a los estudiantes por esta iniciativa.

En otro orden de temas, informa que el pasado 28 de enero se reunió el nuevo Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA . En esta reunión:

- Se presentó el nuevo Comité de evaluación y Mejora del grado y se indicó que se realizarían reuniones, al menos una en cada trimestre para tratar los problemas que vayan surgiendo en la implantación del Grado.

- Se analizó el número de alumnos que se encuentran con más de cuatro convocatorias agotadas en las distintas asignaturas (de primero y segundo curso). De acuerdo con la normativa de la UCM, los estudiantes que tengan asignaturas matriculadas en 5ª y 6ª convocatoria podrán solicitar, si lo desean, que les califique el tribunal nombrado a tal efecto. Este tribunal estará formado por tres profesores del departamento que imparte la docencia de la asignatura. Los estudiantes que no soliciten Tribunal serán calificados por el profesor responsable del grupo en el que estén matriculados. Los alumnos que tengan agotadas 6 convocatorias tendrán que solicitar la convocatoria de gracia y de concederse el examen se celebrará ante un Tribunal constituido por tres profesores, uno de los tres será un profesor de otro Departamento afín al de la asignatura a evaluar. Este profesor podrá elegirse entre los miembros del Comité de evaluación y mejora del Grado.

- Se necesita desarrollar un plan de Acción tutelar que integre las actividades a desarrollar para reducir el fracaso y abandono de alumnos. Inicialmente, se establece que los coordinadores del curso informarán a los correspondientes coordinadores de asignaturas de los alumnos matriculados con más de cuatro convocatorias agotadas, para que consideren el plan de tutela que estimen oportuno para facilitar la progresión del alumno.

En el periodo de matrícula se establecerá un horario específico de tutorías para asesorar a los alumnos en relación con las asignaturas a cursar en el correspondiente año académico teniendo en cuenta su progresión en el Grado. Estas tutorías se desarrollarán por los vicedecanos de estudios y de coordinación de ciencia y tecnología de los Alimentos con el apoyo de los coordinadores de los respectivos cursos.

Terminado el informe anterior, expone el calendario de matriculación

Matrícula en estudios oficiales de grado del curso 2015-2016	
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en julio de 2015	Entre el 20 y el 24 de julio de 2015
Estudiantes matriculados en años anteriores	Del 27 al 31 de julio y del 1 al 25 de septiembre de 2015
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en octubre de 2015	Del 6 al 8 de octubre de 2015
Modificaciones de matrícula	Hasta el 9 de octubre de 2015

Recuerda que habrá matrícula de licenciatura de los dos cursos, que las asignaturas de primero y Complementos de formación será el último curso y que se ofertarán las mismas asignaturas optativas.

En relación a las acreditación del Grado avisa que será en el curso 2015-16, dado que el RD1393 recoge que los tiempos establecidos para la acreditación de los Títulos

comienza desde la fecha de verificación, al margen, por tanto, de que se implantara unos años más tarde, (aprobación: 2010-11, implantación primer curso: 2011-12, segundo: 2012-13, tercer: 2013-14 y cuarto: 2014-15)

También recuerda que, el autoinforme se llevará a cabo en este año y que comenzaremos en septiembre. Rueda que le indiquen cualquier actividad de innovación docente que se haya puesto en marcha o pueda incluirse en las evidencias.

Respecto a reunión de coordinación de competencias dentro de los distintos módulos y materias informa que se ha realizado una reunión, el 7 de mayo, para intentar mejorar y adaptar las fichas docentes a las competencias del documento de verificación. Agradece a todos el esfuerzo realizado, aunque queda perfilar algunas fichas, pero se hará antes de cerrar la programación del próximo curso.

Las Jornadas de Orientación Profesional, organizadas por la delegación de alumnos, tuvieron lugar del 13-15 de abril y se desarrollaron con gran éxito. Explica que se han incorporado en la programación del próximo curso, para que todos los alumnos que lo deseen puedan asistir. Las conferencias relacionadas con CyTA fueron:

- 1) Inspección, vigilancia y regulación del comercio exterior. Ana Terreros (Vicepresidenta del SOIVRE).
- 2) Seguridad Alimentaria en la Administración Pública: nacional, comunitaria e internacional: Juan Prieto Gómez (Consejero Técnico: Gabinete Técnico de la Subsecretaría. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).
- 3) El tecnólogo en el ámbito de la investigación: Esther Jimenez.
- 4) El tecnólogo en el área de la calidad y seguridad alimentaria. Consultoría, Inspección y Auditoría. El autoempleo: Adrian Martínez (Director de la Actividad Agroalimentaria en España y Portugal de Bureau Veritas).

La Jornada de puertas abiertas, que se hizo el 13 de abril, contó con una sola alumna de Pamplona. Atribuye este hecho a la falta de difusión por parte del Rectorado.

Finaliza este punto del orden del día recordando que el Acto de Graduación será el día 10 de julio a las 19:00, en el Salón de Actos de esta Facultad. La invitación ha sido enviada a todos los miembros de este Consejo, a todos los tutores de las prácticas externas y a los participantes en la Jornada de orientación profesional

3.- Informe sobre la evaluación docente del segundo trimestre.

En general, no ha habido ninguna incidencia importante a destacar de acuerdo a la información que se ha recopilado en los contactos con los coordinadores de las respectivas asignaturas. Concluidos los exámenes y cerradas las actas del primer cuatrimestre, así como al estar próximo el cierre del segundo cuatrimestre y antes de que los alumnos dejaran las aulas para preparar los exámenes de junio, se han realizado las reuniones de seguimiento docente en el aula, como en cursos anteriores, durante el mes de marzo en el primer caso y en finales de mayo en el segundo.

Coincidiendo con estas fechas se llevaron a cabo las reuniones de evaluación docente y se aprovechó para tratar aspectos de la programación del próximo curso.

Primer curso (1^{er} cuatrimestre):

El día 12 de marzo se hizo la del primer curso en el aula B3 a las 13:00 h, concluyendo que:

En el primer parcial el % de aprobados fue ligeramente superior al de curso anteriores con un 57% y las notas fueron más altas.

Grupo de prácticas último más próximo a los exámenes parciales y de evaluación continua

Se necesita más información antes de realizar las prácticas, solicitando guiones cuando no se puedan desarrollar a la par que la teoría.

Segundo curso (1^{er} cuatrimestre):

La reunión de seguimiento docente del primer cuatrimestre fue el 10 de marzo. El % de aprobados medio ha sido del 55% (similar a cursos anteriores). La queja de los alumnos más destacada fue los exámenes excesivamente largos de algunas asignaturas.

La reunión del seguimiento y evaluación docente fue el 27 de mayo, a las 12:05, en el aula B4 de la Facultad. Respecto a la coordinación general, no se describen problemas de horarios de teoría y prácticas y se considera que el desarrollo del segundo cuatrimestre ha sido correcto. Los alumnos presentaron sus comentarios sobre el curso y se estableció un debate para discutir aspectos que son identificados como problemas por ellos.

Se expresa un solapamiento en las prácticas, que se ha de revisar en las reuniones de programación del próximo curso y por el comité de evaluación y mejora del grado.

Tercer curso(1^{er} cuatrimestre) :

La reunión de seguimiento docente fue el 11 de marzo de 2015. El % de aprobados oscila entre el 50 y el 78 %. Sugieren que deberían armonizarse mejor las fechas de las prácticas y seminarios para que no recayese al final del cuatrimestre una gran carga docente.

Cuarto curso (1^{er} cuatrimestre):

La reunión del seguimiento docente del primer cuatrimestre fue el 13 de marzo. El porcentaje de aprobados ha oscilado entre un 90 y un 100%

Agradece la presencia en la mayoría de estas reuniones de la representante en la delegación de alumnos, Mónica del Río.

Todo lo recogido en las aulas se ha tenido en cuenta en la programación del curso 2015-16, en lo posible.

Primer curso (2º cuatrimestre)

La Sr^a Vicedecana, Isabel Cambero empezó la reunión recordando a los alumnos la importancia de su participación en las encuestas de satisfacción, recalando que son importantes para la acreditación del Grado de CYTA. A continuación se debatieron los siguientes temas:

- La dificultad de llegar a tiempo a los exámenes cuando la convocatoria se hace muy temprano, o cuando se hace un día inmediatamente después de las vacaciones. En relación con este tema, se informó de que existe una normativa con respecto a la falta de puntualidad en los exámenes, de manera que no se puede dejar entrar a un alumno que ha llegado tarde si, previamente, ya han salido alumnos del aula del examen.
- La necesidad de tener dos exámenes de prácticas al término cada una de las semanas de prácticas de Química, en lugar de aunarlos en un único examen en junio. De acuerdo con la sugerencia planteada, para el curso siguiente se van a programar dos exámenes de laboratorio de Química.
- La necesidad de tener un examen parcial de la primera parte de Producción de Materias Primas. Los profesores respondieron que se iba a considerar la posibilidad de organizar la asignatura de otra manera para poder hacerlo.

Segundo curso (2º cuatrimestre):

En esta reunión, celebrada el 27 de mayo, los alumnos presentaron sus comentarios sobre el curso y se estableció un debate para discutir aspectos que son identificados como problemas por ellos.

Respecto a la coordinación general, no se describen problemas de horarios de teoría y prácticas y se considera que el desarrollo del segundo cuatrimestre ha sido correcto.

Solamente se señalan dos quejas. La primera hace referencia a alguna dificultad en la búsqueda de artículos científicos en las bases de datos especializadas, necesarios para la realización de trabajos y seminarios. La Biblioteca organiza cursos específicos gratuitos de libre asistencia, pero algunos alumnos no los conocen o no asisten. Se plantea incorporar un seminario sobre este tema, más básico del que se imparte a los alumnos de 4º curso, para iniciarles en esta tarea; el espacio podría ser periodo de los lunes. La segunda queja hace referencia a la repetición de algunos temas en las clases prácticas. Los profesores implicados explican que suele ser porque son técnicas muy utilizadas y partiendo de diferentes matrices; además, se repasarán los temarios para comprobar la coordinación de los mismos.

Posteriormente, se comentaron varios aspectos generales que preocupan a los alumnos aunque no son específicos de este curso: (1) preocupación por el nivel de inglés y la posibilidad de estudiar alguna asignatura en este idioma. La Vicedecana informó de la existencia de cursos de idiomas en la UCM y se discute la posibilidad de

dar charlas en inglés en la franja de los lunes. (2) Asistencia al congreso UCM de alumnos, ya que aunque resulta muy interesante, pocos alumnos de este grado participan. (3) Asistencia a las Jornadas de Orientación Profesional, organizadas por los alumnos de cursos superiores, ya que resultan motivadoras para ellos. (4) Falta general de información sobre actividades de la UCM. La Vicedecana animó a consultar periódicamente la página web de la UCM, donde se explican las actividades ofertadas y los eventos más destacados.

Tercer curso (2º cuatrimestre)

En esta reunión los alumnos exponen:

- Que la calidad de la docencia ha mejorado ostensiblemente con respecto al primer cuatrimestre.
- Que se dan solapamientos entre las asignaturas de Ciencia y Análisis de Aguas y Bebidas y la de Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal. En concreto, se repite la tecnología vinícola y de otras bebidas alcohólicas. A este respecto, la Sr^a Vicedecana, informa de las reuniones que en número de 7 se han llevado a cabo hasta el momento entre diferentes profesores para tratar de evitar en lo posible tales solapamientos.
- Que la visita a la fábrica de cerveza de La Cibeles fue muy positiva.
- Que los criterios de evaluación que aparecen en la ficha de algunas asignaturas no están suficiente claros. A este respecto, la vicedecana indica que se avisará a todos los coordinadores de las asignaturas para que se esmeren en la descripción de los criterios que se seguirán en el curso próximo tanto de 3º como del resto de los cursos del Grado.
- Que los alumnos deberían conocer los temas de los seminarios con más antelación de la que se ha tenido este año para poder prepararlos mejor. La vicedecana indica que se hará lo posible por anunciarlos con toda la antelación posible.
- Que se repartan mejor las exposiciones de los seminarios para optimizar el tiempo de presencialidad de los alumnos en la Facultad.
- Que, dada la dificultad del Control, y Automatización de la asignatura de Ingeniería Alimentaria, se sugiere que se imparta antes y no se deje para el final del temario.
- Que algunas prácticas de las asignaturas de Ciencia y Análisis de Aguas y Bebidas, Bioquímica de los Alimentos y de Ingeniería Alimentaria se han repetido. Asimismo, se han detectado semejanzas entre algunas prácticas de Nutrición y Fisiología. La vicedecana se compromete a realizar nuevas reuniones con los profesores coordinadores de las asignaturas antes mencionadas para tratar de evitar solapamientos en sus prácticas.
- Que puedan celebrarse debates alumnos, tutorizados por el profesorado, para tratar de problemas reales de la industria alimentaria.
- Que las infraestructuras del aulario A son muy deficientes. En concreto los baños presentan un hedor excesivo y las persianas están seriamente dañadas. La vicedecana transmitirá de nuevo estas opiniones tan veraces a la gerencia de la Facultad.

Cuarto curso (2º cuatrimestre):

Debido a la coincidencia entre la fecha de la reunión y el periodo de exámenes, los alumnos no asistieron a la reunión pero enviaron sus comentarios sobre el desarrollo del cuatrimestre.

- Hicieron constar algunas irregularidades en la asistencia de profesores a clase que han sido solventadas sin problema.
- En lo relativo a la asignatura de Tecnología Enológica, los alumnos indican que hubo alguna repetición de conceptos con los de asignaturas anteriores, se reconoció del esfuerzo realizado por los profesores para evitar solapamientos. Los profesores indicaron que es necesario repetir algunos conceptos pero se ha aportado información mucha más específica de la que se ha debido aportar en otras asignaturas. No obstante en el próximo curso se intentará evitar aun más los posibles solapamientos.

Respecto a las Prácticas en empresas, los alumnos reclamaron más peso del tutor externo en la valoración de la memoria. Algunos alumnos consideran que el tutor interno no ha manifestado demasiado interés y algunos tutores manifiestan que algunos alumnos no habían mostrado mucho interés en la memoria. En este sentido se acordó revisar el tema por la Comisión de Prácticas Externas y solicitar a los tutores una mayor participación en las reuniones de la Comisión para poder abordar estos temas.

En relación con el Trabajo de Fin de Grado, los alumnos pusieron también de manifiesto la existencia de diferencias entre la dedicación de unos tutores y otros, solicitando una mayor implicación en la tutorización del trabajo. En este sentido, los profesores presentes manifestaron que, en algunos casos, los alumnos tampoco demuestran una dedicación adecuada para la realización de estos trabajos. Se hizo constar la necesidad de encontrar un equilibrio entre la dedicación de unos y otros. Este es el primer año en el que se realizan estos trabajos y nos debe servir de experiencia para que el próximo curso y los sucesivos, los Trabajos de Fin de Grado se desarrollen con plena satisfacción para todos.

En relación a la trabajo de fin de Grado, la Sr^a. Vicedecana explica que:

- Primera matrícula: 13 alumnos
- Ampliación de matrícula (23 de febrero y el 4 de marzo): 4 alumnos
- El próximo día 9 finaliza el periodo de presentación de las memorias y el día 20 se presentarán los trabajos.

En relación a este tema ruega que se cierren las actas de las asignaturas de cuarto lo antes posible, antes del 5 de julio y explica que de las asignaturas de tercero, sólo hay alumnos que tienen pendiente Higiene e Ingeniería Alimentaria y que según recomendó la Vicerrectora es suficiente con enviar a la Comisión una nota en la que se diga que los alumnos están aprobados.

Finaliza los informes con el siguiente calendario:

Fecha límite de depósito de la Memorias del TFG y solicitud de presentación (primera convocatoria) 9 de julio. Fecha de inicio de defensa del TFG (primera convocatoria) 20 de julio. Fecha límite de depósito de la Memorias del TFG y solicitud de presentación (segunda convocatoria) 24 de septiembre. Fecha de inicio de defensa del TFG (segunda convocatoria) 6 de octubre.

4.- Aprobación si procede de la composición de la Comisión permanente del Consejo de titulación

La Sr^a Vicedecana recuerda que en el periodo de impartición de la Licenciatura se contaba con un Consejo de Titulación reducido, formado por:

- Decano
- Vicedecano
- Un representante de cada uno de los departamentos con mayor participación en la docencia
 - Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
 - Nutrición y Bromatología II
 - Nutrición y Bromatología I
 - Ingeniería Química
- Un representante del Resto Departamentos

La propuesta de composición de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es:

- Decano
- Vicedecano
- Secretaria de la Facultad de Veterinaria
- Un representante cada uno de los departamentos con mayor participación en la docencia
 - Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos (28.5)
 - Dpto. Nutrición y Bromatología II (14%)
 - Dpto. Ingeniería Química (12%)
 - Dpto. de Producción Animal (10%)
- Un representante del Resto Departamentos
- Un representante de alumnos
- Un representante de PAS

Se aprueba, por unanimidad, la composición de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

5.- Aprobación si procede de la dotación económica

La Sr^a. Vicedecana comenta que obra en poder de todos los miembros del Consejo de titulación el reparto de la dotación económica que se ajusta de la siguiente manera:

<i>Facultad de Ciencias Químicas</i>						
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG
804270	Fundamentos de Química y Análisis químico	4.172,25 €	QI1	4.172,25 €		
804271	Fundamentos de Ingeniería Química	835,58 €	Ing Química	3.102,89 €	31,75 €	
804271	Ingeniería Alimentaria	1.865,04 €				
804286	Proyectos	274,37 €				
804306	Tecnología Ambiental	96,14 €				
TOTAL		7.275,15 €		7.275,15 €		

<i>Facultad de Farmacia</i>						
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG
804272	Microbiología	2.140,55 €	MICRO2	3.910,35 €	15,87 €	
804291	Microbiología Industrial y Biotecnología	1.753,93 €				
804279	Fundamentos de Bromatología	2.086,13 €	NYB2	7.859,80 €	15,87 €	47,62 €
804297	Alimentación y cultura	469,83 €				
804280	Ciencia y Análisis Vegetal	1.823,09 €				
804281	Ciencia y Análisi Animal	1.662,19 €				
804281	Ciencia y Análisis Aguas	1.698,38 €				
804302	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos	104,31 €	NYB1	2.611,29 €	15,87 €	
804296	Nutrición Humana y dietético	2.354,15 €				
804308	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	241,27 €	EDAFO	1.133,76 €		
804284	Producción de materias primas	1.133,76 €				
TOTAL		15.515,21 €		15.515,21 €		

<i>Facultad de Medicina</i>						
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG
804277	Fisiología	1.088,41 €	Fisiología	1.088,41 €		
804298	Epidemiología y Control Sanitario en la PP	841,82 €	MP, SP e H M	841,82 €		
804299	Normalización y legislación sanitaria	124,94 €	Tox- Leg San	124,94 €		
804303	Aguas Mineromedicinales	260,77 €	MFR. H M	276,64 €	15,87 €	
TOTAL		2.331,81 €		2.331,81 €		

<i>Facultad de Veterinaria</i>						
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG
804283	Química y Bioquímica de los Alimentos	1.891,69 €	NBYT	12.043,76 €	111,11 €	
804292	Higiene y Seguridad Alimentaria	1.984,09 €				
804293	Calidad Microbiológica	1.538,52 €				
804288	Envasado de Alimentos	1.422,19 €				
804287	Procesos de Conse Trans	1.525,59 €				
804290	Tecnología de los Ali Origen Vegetal	1.341,47 €				
804295	Gestión de la Calidad en la Industria Alimen	495,46 €				
804289	Tecnología de los Alimentos de origen anim	757,35 €				
804307	Restauración colectiva	573,68 €				
804304	Tecnología Enológica y de otras bebidas alc	188,89 €				
804309	Docencia Interdisciplinar en Industria Alime	213,71 €				
804275	Matemáticas	997,71 €				
804284	Producción de materias primas	1.133,76 €				
804294	Economía, Gestión y M E A	1.541,92 €	UDZDF (FA)	2.902,44 €		
804305	Técnicas de Producción Animal	80,95 €				
804273	Biología	2.902,44 €	FISIA1	2.358,23 €		
804278	Física	2.358,23 €	BBM4	2.156,42 €	15,87 €	
804274	Bioquímica	2.140,55 €	Toxi y Farma	1.789,08 €	15,87 €	
804278	Fundamentos de Toxicología	1.773,21 €	Sanidad Anim	857,69 €	15,87 €	
804298	Epidemiología y Control Sanitario en la PP	841,82 €				
TOTAL		25.877,83 €		25.877,83 €		

Se aprueba, por unanimidad, el reparto de la dotación económica.

6.- Asuntos varios.

Sin asuntos que tratar se pasa al siguiente punto del orden del día.

7.- Ruegos y preguntas.

La Prof^a. San José toma la palabra y pide información sobre el objetivo de las encuestas que se realizan a los estudiantes al finalizar los exámenes, porque considera que no están lo suficientemente elaboradas y que los resultados obtenidos con ellas no son útiles.

La Sr^a Vicedecana contesta que se comparan los resultados con los de las encuestas oficiales del Rectorado. El tipo de pregunta se desarrolla de forma que se pueda implementar un sistema de lectura óptica.

La Prof^a Martín concuerda con la opinión de la Prof^a. San José y opina que el planteamiento de las encuestas oficiales es erróneo, poco atractivo y falto de interés para los estudiantes. Los representantes de alumnos se quejan, además, de la monotonía y el tiempo que supone contestar el Docencia, pues son muchos los profesores que tienen que evaluar.

La Prof^a García Lacarra plantea que haya un nuevo sistema de reparto económico del presupuesto asignado a CyTA y que se haga proporcional al número de alumnos. La Prof^a Martín sugiere que sea semejante al que se lleva a cabo en la titulación de Veterinaria.

El Sr. Decano contesta que se acordó esperar, para determinar un nuevo sistema de reparto económico, hasta que finalizase el 4º curso del Grado en CyTA. Expresa que la futura asignación reparto se realizará en base a los principios de igualdad y equidad.

El Prof. García de Fernando pregunta si las optativas que tengan menos de 10 alumnos se impartirán.

La Sr^a Vicedecana responde que hay que conservar las 8 optativas.

La representante de alumnos, D^a. Mónica del Río, quiere puntualizar que ALCYTAM no es, únicamente, una asociación de alumnos de CyTA, sino que actúa como una plataforma para que los estudiantes de los últimos cursos se relacionen con ALCYTA.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 12:00 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea
Secretaria del Consejo de Titulación

RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 10 DE JULIO DE 2015.

A las 9.30 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

1.- Aprobación, si procede, de la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16

Disculpan su asistencia

- Ana Maria Lopez Sobaler
- Humberto Martín Brieva
- Rosa M^ª Ortega Anta
- Antonio Tijero Cruz

1.- Aprobación, si procede, de la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16.

El Sr. Decano da la bienvenida a todos los miembros del Consejo de Titulación y cede la palabra a la Sra. Vicedecana de CyTA que antes de comenzar con sus informes apremia a los Departamentos para que designen los miembros de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación

Explica, pormenorizadamente, cual ha sido la dinámica de trabajo para llegar a programación del curso 2015-2016 y que obra en poder de todos los miembros del Consejo.

Indica que las fichas de las asignaturas tienen un nuevo formato que se consensuó en la reunión de los Coordinadores de Asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el día 3 de mayo. Estas fichas junto con la revisión del cumplimiento de competencias por las distintas asignaturas que constituyen el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se aprobaron en la reunión del Comité de Evaluación de Mejora del grado en CyTA el 3 de julio y por ello aparecen en la guía docente del próximo curso.

Así mismo señala que, de acuerdo con el reglamento del TFG, en la reunión de la Comisión de Coordinación del TFG del día 8 de julio se dio el beneplácito al calendario de actividades y revisión de los temas propuestos por los departamentos.

Comenta que en la programación del primer y segundo semestre podrán incluirse seminarios o trabajos dirigidos por profesores de distintas asignaturas del grado con el

objetivo de integrar y relacionar los conocimientos que se abordan en cada una de ellas. Estas actividades voluntarias serán propuestas y tuteladas por uno o dos profesores de cada una de las asignaturas que acuerdan la propuesta. La actividad podrá realizarse por uno o varios alumnos, según establezcan los profesores tutores y se incluirá en el desarrollo de créditos de seminarios o de trabajos dirigidos de las asignaturas que se abordan en la propuesta. La actividad integrada incluirá una presentación oral de al menos 40 minutos y será evaluada por todos los profesores tutores de forma individual para cada asignatura. Los alumnos participantes tendrán que estar matriculados al menos en una de las asignaturas incluidas en la propuesta de la actividad, pero sólo podrá considerarse en la evaluación de las asignaturas de las que esté matriculado en un determinado curso académico. Los profesores que desarrollen actividades de esta naturaleza informarán de la misma al coordinador del Grado y a los coordinadores de los cursos implicados en la propuesta para asignar un horario de presentación dentro de la programación docente del grado. Los alumnos podrán elegir de forma voluntaria esta forma de desarrollar los créditos de seminarios o de trabajos dirigidos incluidos en las correspondientes asignaturas. En el caso de que sea requerida la participación en la actividad será asignada teniendo en cuenta el expediente académico del estudiante.

La Prof^a San José se brinda para ayudar, en este sentido, pues tiene concedido un Proyecto Docente de actividades integradas. La Sr^a Vicedecana le da las gracias por su ofrecimiento.

Comunica que en cuarto curso se han mantenido los exámenes extraordinarios de las asignaturas del primer cuatrimestre en la convocatoria de junio, en lugar de septiembre, para facilitar la presentación de TFG. Aprovecha esta ocasión, para agradecer al profesorado la amplia propuesta de temas para desarrollar el TFG

También anuncia que es posible que se modifique el calendario de matriculación, quedando de la siguiente manera:

Matrícula en estudios oficiales de grado del curso 2015-2016	
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en julio de 2015	Entre el 20 y el 24 de julio de 2015
Estudiantes matriculados en años anteriores	Del 27 al 31 de julio y del 1 al 25 de septiembre de 2015
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en octubre de 2015	Del 6 al 8 de octubre de 2015
Modificaciones de matrícula	Hasta el 9 de octubre de 2015

Finaliza su intervención recordando a los miembros del Consejo de Titulación que el Acto de Graduación se celebrará el día 10 de julio a las 19:00 en el salón de Actos de esta Facultad.

Sin intervenciones se aprueba, por unanimidad, la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 10:00 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea
Secretaria del Consejo de Titulación

RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 10 DE JULIO DE 2015.

A las 9.30 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

1.- Aprobación, si procede, de la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16

Disculpan su asistencia

- Ana Maria Lopez Sobaler
- Humberto Martín Brieva
- Rosa M^ª Ortega Anta
- Antonio Tijero Cruz

1.- Aprobación, si procede, de la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16.

El Sr. Decano da la bienvenida a todos los miembros del Consejo de Titulación y cede la palabra a la Sra. Vicedecana de CyTA que antes de comenzar con sus informes apremia a los Departamentos para que designen los miembros de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación

Explica, pormenorizadamente, cual ha sido la dinámica de trabajo para llegar a programación del curso 2015-2016 y que obra en poder de todos los miembros del Consejo.

Indica que las fichas de las asignaturas tienen un nuevo formato que se consensuó en la reunión de los Coordinadores de Asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el día 3 de mayo. Estas fichas junto con la revisión del cumplimiento de competencias por las distintas asignaturas que constituyen el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se aprobaron en la reunión del Comité de Evaluación de Mejora del grado en CyTA el 3 de julio y por ello aparecen en la guía docente del próximo curso.

Así mismo señala que, de acuerdo con el reglamento del TFG, en la reunión de la Comisión de Coordinación del TFG del día 8 de julio se dio el beneplácito al calendario de actividades y revisión de los temas propuestos por los departamentos.

Comenta que en la programación del primer y segundo semestre podrán incluirse seminarios o trabajos dirigidos por profesores de distintas asignaturas del grado con el

objetivo de integrar y relacionar los conocimientos que se abordan en cada una de ellas. Estas actividades voluntarias serán propuestas y tuteladas por uno o dos profesores de cada una de las asignaturas que acuerdan la propuesta. La actividad podrá realizarse por uno o varios alumnos, según establezcan los profesores tutores y se incluirá en el desarrollo de créditos de seminarios o de trabajos dirigidos de las asignaturas que se abordan en la propuesta. La actividad integrada incluirá una presentación oral de al menos 40 minutos y será evaluada por todos los profesores tutores de forma individual para cada asignatura. Los alumnos participantes tendrán que estar matriculados al menos en una de las asignaturas incluidas en la propuesta de la actividad, pero sólo podrá considerarse en la evaluación de las asignaturas de las que esté matriculado en un determinado curso académico. Los profesores que desarrollen actividades de esta naturaleza informarán de la misma al coordinador del Grado y a los coordinadores de los cursos implicados en la propuesta para asignar un horario de presentación dentro de la programación docente del grado. Los alumnos podrán elegir de forma voluntaria esta forma de desarrollar los créditos de seminarios o de trabajos dirigidos incluidos en las correspondientes asignaturas. En el caso de que sea requerida la participación en la actividad será asignada teniendo en cuenta el expediente académico del estudiante.

La Profª San José se brinda para ayudar, en este sentido, pues tiene concedido un Proyecto Docente de actividades integradas. La Srª Vicedecana le da las gracias por su ofrecimiento.

Comunica que en cuarto curso se han mantenido los exámenes extraordinarios de las asignaturas del primer cuatrimestre en la convocatoria de junio, en lugar de septiembre, para facilitar la presentación de TFG. Aprovecha esta ocasión, para agradecer al profesorado la amplia propuesta de temas para desarrollar el TFG

También anuncia que es posible que se modifique el calendario de matriculación, quedando de la siguiente manera:

Matrícula en estudios oficiales de grado del curso 2015-2016	
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en julio de 2015	Entre el 20 y el 24 de julio de 2015
Estudiantes matriculados en años anteriores	Del 27 al 31 de julio y del 1 al 25 de septiembre de 2015
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en octubre de 2015	Del 6 al 8 de octubre de 2015
Modificaciones de matrícula	Hasta el 9 de octubre de 2015

Finaliza su intervención recordando a los miembros del Consejo de Titulación que el Acto de Graduación se celebrará el día 10 de julio a las 19:00 en el salón de Actos de esta Facultad.

Sin intervenciones se aprueba, por unanimidad, la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 10:00 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea
Secretaria del Consejo de Titulación

RESUMEN DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 19 DE FEBRERO DE 2016

9:30 horas

Aprobación, si procede, de los resúmenes de las reuniones celebradas el día 25 de junio y 10 de julio de 2015.

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta a los miembros del Consejo si hay que realizar alguna corrección en los resúmenes.

Sin ningún comentario al respecto, se aprueban por unanimidad.

Bienvenida a nuevos representantes de alumnos.

El Sr. Decano y la Sr^a Vicedecana de CyTA dan la bienvenida al Consejo de Titulación a los nuevos representantes de los estudiantes y les instan a participar, activamente, en el mismo. A continuación presentan a los alumnos:

Primer curso del Grado: D^a. Alexandra Dinu y D^a. Daniela Alexandra Sava.

Segundo curso del Grado: D^a. Mónica Mijangos.

Tercer curso del Grado: D^a. Ana Santamaría Cruz.

Cuarto curso del Grado: D. Carlos García Saldaña.

Informes del Sr. Decano y de la Sr^a. Vicedecana de CYTA.

La Sr^a Vicedecana de CYTA inicia los informes exponiendo que Acto de Graduación de la II Promoción de Graduados en CyTA, a petición de los estudiantes, muy probablemente se lleve a cabo el viernes 8 de julio.

Continúa su exposición explicando que hay ampliación del plazo de matrícula y que los alumnos que al concluir el primer cuatrimestre cumplan los prerrequisitos establecidos en el plan de estudios podrán matricularse de las Prácticas Académicas Externas y del Trabajo de Fin de Grado en el plazo extraordinario comprendido entre el 24 de febrero y el 4 de marzo, ambos inclusive. Ruega al profesorado que se cierren las actas en el plazo dispuesto para ello.

Posteriormente, indica que se ha llevado a cabo el cierre del primer curso de la Licenciatura y ya no se podrán matricular las asignaturas de primero de licenciatura:

Complementos de formación:

Análisis químico.

Bioquímica.

Fisiología.

Ingeniería química.
Microbiología.
Química inorgánica.

Asignaturas troncales de primer curso:

Alimentación y cultura.
Bromatología.
Higiene de los alimentos.
Ingeniería alimentaria.
Producción de materias primas.
Química y bioquímica de los alimentos.

En relación a los acuerdos tomados en la reunión de coordinación del TFG, comenta que el 16 de febrero se han publicados los tribunales para juzgar los TFG (convocatorias junio-2016, septiembre-2016 y febrero-2017); quedando constituidos de la siguiente manera:

Tribunal Titular

Presidente: María Teresa de la Cruz Caravaca
Vocal Primero: María Lourdes Pérez-Olleros Conde
Vocal Segundo: Ana Isabel Haza Duaso

Tribunal Suplente 1

Presidente: Francisco de Paula Maraver Eyzaguirre
Vocal Primero: Lucía Monteoliva Díaz
Vocal Segundo: María Isabel Guijarro Gil

Tribunal Suplente 2

Presidente: M^a Concepción Monte Lara
Vocal Primero: Humberto Martín Brieva
Vocal Segundo: Alicia Aranaz Martín

Tribunal Suplente 3

Presidente: Paloma Morales Gómez
Vocal Primero: Concepción González Huecas
Vocal Segundo: José Antonio Campo Santillana

Finaliza los informes señalando que el Congreso de XIX Ciencia y Tecnología de los Alimentos se celebrará en abril de 2017 y que las Jornadas de Orientación profesional serán el 10 y 11 de marzo de este año.

Aprobación, si procede, de la propuesta de oferta de plazas para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el curso 2016-2017.

El Sr. Decano toma la palabra y explica que el Vicerrectorado de Estudiantes solicita a los Centros la propuesta de oferta de plazas de sus titulaciones para el curso próximo. El solicitarlo, en este época, se debe a que hay que tener en cuenta que esta propuesta debe seguir un largo proceso, ya que, además de ser aprobada por el Consejo de Gobierno y la Comunidad de Madrid, debe llegar al Consejo de Universidades. Además

señala que como estamos en el proceso de acreditación del Grado no es factible hacer un cambio y por ello se propone, al igual que en cursos pasados, ofertar 85 plazas de nuevo ingreso para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, para el curso 2016-2017.

Sin intervenciones, se aprueba por unanimidad, ofertar 85 plazas de nuevo ingreso para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, para el curso 2016-2017.

Actividad docente en el primer semestre.

La Sr^a. Vicedecana de CYTA explica que se han realizados las encuestas de final del primer cuatrimestre.

También menciona que se han asignado los TFG a 19 alumnos y las entidades para que 20 alumnos realicen sus Prácticas Externas.

Finaliza este punto del orden del día notificando que se abrirá un periodo adicional de matrícula, de las asignaturas anteriormente mencionadas, para aquellos estudiantes que cumplan los requisitos correspondientes.

Informe sobre el proceso de Acreditación del Título.

La Sr^a Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos expone que el próximo 24 de mayo de 2016 se va a llevar a cabo la visita establecida, para la renovación de la acreditación del Grado de CyTA de la UCM e indica que el panel que la realizará estará integrado por:

- Presidente: Dr. Guiseppe Fregapane. Profesor Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la UCLM.
- Vocal titular especializado: Dra. Beatriz de Pascual-Teresa. Catedrática de Química y Química farmacéutica del CEU
- Vocal Estudiante: Indalecio Ruiz de Andújar. Graduado en Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, cursando en la actualidad el Master en la misma institución.
- Secretaria Marta Paredes Secretaria Fundación Madri+d

Aprobación, si procede, del nombramiento del Delegado del Decano para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El Sr. Decano comenta que, desde que se instauró el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, ha habido un incremento importante en el número de estudiantes y en las tareas de gestión del Grado y considera que es necesario nombrar un Delegado del Decano para poder gestionar correctamente todas las diligencias que se demandan y aliviar el exceso de trabajo que recae sobre la Vicedecana de CyTA. Propone a la Prof^a Raquel Pérez Sen porque ha desarrollado múltiples trabajos de esta índole como coordinadora.

El Consejo de Titulación de CyTA, aprueba por unanimidad, nombrar a la Profesora Raquel Pérez Sen Delegada del Decano para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Aprobación, si procede, de la oferta de asignaturas optativas para el curso 2016-2017.

La Sr^a. Vicedecana de CyTA informa de que se mantiene abierta la oferta de 4 asignaturas optativas de la licenciatura:

- Aguas de Consumo Mineromedicinales
- Lactología
- Restauración Colectiva
- Seguridad Alimentaria

También explica que tras una entrevista mantenida con la Vicerrectora de Grado se permite mantener la oferta, para el curso 2016-2017 de las 8 asignaturas optativas del Grado en CyTA, aunque el número de alumnos matriculados no ha llegado, en su mayor parte, al mínimo necesario para su impartición.

- Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos.
- Restauración Colectiva.
- Aguas Mineromedicinales.
- Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas.
- Técnicas de Producción Animal.
- Tecnología Ambiental.
- Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria.
- Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias.

El Consejo de Titulación de CyTA, aprueba por unanimidad, la oferta de asignaturas optativas para el curso 2016-2017.

Asuntos varios.

No hay más asuntos que tratar

Y se levanta la sesión a las 10:40 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea

Secretaria

ASISTENCIA AL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 19 de FEBRERO de 2016

Departamento	Profesor	Firma
Decano	<i>Pedro L. Lorenzo</i>	sí
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<i>M^a Isabel Cambero Rodríguez</i>	sí
Sra. Secretaria	<i>M^a Dolores San Andrés Larrea</i>	sí
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	<i>Gonzalo García de Fernando Minguillón</i>	sí
Departamento de Nutrición y Bromatología II	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>	sí
Departamento de Nutrición y Bromatología I	<i>Ana M^a López Sobaler</i>	sí
Departamento de Ingeniería Química	<i>José Santiago Torrecilla Velasco</i>	
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	<i>Carmen Herranz Sorribes</i>	sí
Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	<i>María Elisa Calle Purón</i>	
Representante alumnos 1º Grado	<i>Juliana Alexandra Dinu Daniela Alexandra Sava</i>	sí (Alexandra)
Representante alumnos 2º Grado	<i>Mónica Mijangos</i>	sí
Representante alumnos 3º Grado	<i>Ana Santamaría Cruz</i>	sí
Representante alumnos 4º Grado	<i>Carlos García Saldaña</i>	
Representante Delegación de alumnos	<i>Laura Bermúdez Moya</i>	sí

ASIGNATURAS DEL GRADO (1^{er} Curso)

Coordinadora del Curso BIOQUÍMICA	<i>Raquel Pérez Sen</i>	sí
BIOLOGÍA	<i>Carlos García Artiga</i>	sí
MATEMÁTICAS	<i>Isabel Salazar Mendoza</i>	sí
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUIM	<i>Jose Antonio Campo Santillana</i>	sí
FÍSICA	<i>Teresa García López de Sa Adelia Fortún Garcia</i>	Sí sí
MICROBIOLOGÍA	<i>José Manuel Rodríguez Peña</i>	sí
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>M^a Teresa de la Cruz Caravaca Sara Lauzurica Gómez</i>	Sí(Teresa)
FISIOLOGÍA	<i>M^a Dolores Comas Rengifo</i>	sí
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>	sí

ASIGNATURAS DEL GRADO (2^o Curso)

Coordinadora del Curso EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	<i>Alicia Aranaz Martín</i>	sí
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	<i>María Isabel Guijarro Gil</i>	sí
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	<i>M^a Rosa Martínez Larrañaga Arturo Anadón Navarro M^a María Aránzazu Martínez Caballero</i>	Sí (IRMA ARES COMBAN)
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	<i>M^a Cruz Matallana González</i>	
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Mercedes García Mata Montaña Cámara Hurtado</i>	

CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	<i>Mª José Villanueva Suarez</i>	
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	<i>Mª Luisa Pérez Rodríguez</i>	sí
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	<i>Carmen San José Serrán Belén Orgaz Martín</i>	Sí(Belén)
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	<i>Humberto Martín Brieva</i>	sí
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	<i>María Elisa Calle Purón</i>	
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Pedro Rouco Pérez Juan Antonio Aguado Ramo</i>	
ASIGNATURAS DEL GRADO (3º Curso)		
Coordinador del curso PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	<i>Gonzalo D. García de Fernando Minguillon</i>	sí
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<i>Teresa Garcia Lacarra</i>	sí
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	<i>Lourdes Pérez-Olleros Conde</i>	
INGENIERÍA ALIMENTARIA	<i>José Santiago Torrecilla Velasco</i>	
ENVASADO DE ALIMENTOS	<i>Mª Isabel Cambero Rodríguez</i>	sí
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	<i>Fernanda Fernández Álvarez</i>	
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	<i>Leonides Fernández Álvarez</i>	sí
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Dña. M. Luisa García Sanz Dña. Eva Hierro Paredes</i>	

ASIGNATURAS DEL GRADO (4º Curso)

Coordinadora del curso TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	<i>Mª Dolores Selgas Cortecero</i>	sí
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Juan M. Rodriguez Gómez</i>	sí
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	<i>Eduardo Arroyo Pardo Ana María López Parra</i>	Sí (ANA)
PROYECTOS	<i>Antonio Tijero Cruz Mª Dolores Blanco Flores</i>	Sí(Antonio)
TRABAJO FIN DE GRADO	<i>Mª Isabel Cambero Rodríguez</i>	sí
PRACTICAS EXTERNAS	<i>Rosa María Ortega Anta. Mª Isabel Cambero Rodríguez</i>	
AGUAS MINEROMEDICINALES	<i>Francisco Maraver Eyzaguirre</i>	sí
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	<i>María de Cortés Sánchez Mata</i>	sí
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	<i>Almudena Rebolé Garrigos</i>	sí
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	<i>Antonio Tijero Cruz Mª Dolores Blanco Flores</i>	Sí (Antonio)
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	<i>Manuela Fernández Álvarez Gonzalo Doroteo García de Fernando Minguillón</i>	
RESTAURACIÓN COLECTIVA	<i>María Luisa Marín Martínez</i>	
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Beatriz Beltrán de Miguel</i>	
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EM INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Teresa García Lacarra Eva María Hierro Paredes</i>	Sí
COMISIÓN PRÁCTICAS EXTERNAS	<i>Jesús de la Fuente</i>	

COMISIÓN TFG	<i>Álvaro Olivares Moreno</i>	
---------------------	-------------------------------	--

LICENCIATURA CYTA

SALUD PÚBLICA	<i>María Elisa Calle Purón</i>	
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	<i>Isabel Goñi Cambrodón</i>	
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Pedro Rouco Pérez Juan Antonio Aguado Ramo</i>	
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	<i>Eduardo Arroyo Pardo</i>	
ASIGNATURAS OPTATIVAS		
ZOONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	<i>Ignacio Ferre Pérez</i>	
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA	<i>Carmina Rodríguez Fernández</i>	

RESUMEN DE LA REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 18 DE MAYO DE 2016

1.- Informes sobre la visita para la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

La Sr^a Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos toma la palabra e informa de que, el próximo 24 de mayo de 2016, como saben los miembros del Consejo de Titulación, se va a llevar a cabo la visita establecida, para la renovación de la acreditación del Grado de CYTA de la UCM. Comenta que esta reunión extraordinaria se ha convocado para precisar a los miembros de este Consejo algunos de los procedimientos a seguir en la mencionada actividad.

En primer lugar indica la composición del panel que estará integrado por:

- Presidente: Dr. Guiseppe Fregapane. Profesor Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la UCLM.
- Vocal titular especializado: Dra. Beatriz de Pascual-Teresa. Catedrática de Química y Química farmacéutica del CEU
- Vocal Estudiante: Indalecio Ruiz de Andújar. Graduado en Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, cursando en la actualidad el Master en la misma institución.
- Secretaria Marta Paredes Secretaria Fundación Madri+d

También explica cuales son las sugerencias del panel a la hora de la realización de las entrevistas como puede ser que: la duración de las sesiones no supere los 45 min, el número de personas que deben estar presentes no sea superior a 12 y la estructura de cada panel. Posteriormente, hace una descripción de los horarios, lugares y grupos a entrevistar (recepción institucional, responsables del título y del autoinforme, estudiantes, PDI, egresados y empleadores) así como de las personas y cargos presentes en cada una de ellas. Explica que “Fundamentos de Bromatología”, “Tecnología Enológica y otras bebidas alcohólicas”, “Microbiología Industrial y Biotecnología” junto con las Prácticas Externas y el TFG son las asignaturas que serán evaluadas. Puntualiza que se han mantenido reuniones con los coordinadores de todas ellas para preparar la documentación de forma unificada.

Finaliza su intervención pidiendo que se participe en la audiencia abierta y que incluya en el e-mail "Grado CYTA".

Sin intervenciones al respecto y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 14 horas.

RESUMEN DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 14 DE JULIO DE 2016

9:40h

1. Aprobación, si procede, del resumen provisional de la Reunión Ordinaria del Consejo de Titulación de 19 de febrero de 2016 y de la Reunión Extraordinaria de 18 de mayo de 2016.

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta a los miembros del Consejo de Titulación si hay que realizar alguna corrección en los Resúmenes.

Sin ningún comentario al respecto, se aprueban ambos resúmenes por unanimidad.

2º Punto del Orden del Día. Informes del Sr. Decano.

El Sr. Decano informa de que el próximo viernes 8 de julio se celebrará, en el Salón de Actos de la Facultad, el Solemne Acto de Graduación para los estudiantes egresado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Indica que el padrino de la misma será el Prof. Juan Miguel Rodríguez y anima a todo el profesorado de la citada Titulación a asistir.

También informa de que el próximo 18 de julio se procederá a realizar la defensa y lectura de los TFG.

A continuación, recuerda que la UCM está inmersa en un proceso de estudio y valoración respecto a los proyectos de Reestructuración de Centros y Departamentos. En este sentido, explica que se han mantenido diversas –y extensas- reuniones con las autoridades académicas responsables de este asunto (el Rector y el VR de Planificación y Evaluación Institucional. Informa de que no se está de acuerdo con el documento inicial y expresa que entiende que es necesario y positivo establecer nuevos escenarios que promuevan una mayor calidad y eficiencia de las estructuras universitarias; sin embargo considera que el proyecto presentado se apoya en una evaluación incompleta de la situación actual y señala la falta de información necesaria e imprescindible para realizar un debate académico sobre esta cuestión. Indica que es necesario disponer de documentos que clarifiquen la situación actual y permitan valorar el futuro “estatus” de los departamentos, teniendo en cuenta la diversidad y complejidad de cada centro.

3º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede del Plan de Mejora del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El Sr. Decano cede la palabra a la Sr^a Vicedecana que explica que se debe llevar acabo debido a las recomendaciones realizadas en el informe provisional para la renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Indica que la mejora debe centrarse en el Trabajo Fin de Grado que debe ser un "Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y, excepcionalmente, revisiones bibliográficas. El Plan de Mejora contempla los aspectos necesarios que inciden en la adquisición de los resultados de aprendizaje y las acciones concretas que se van a emprender, así como las fechas de inicio y final de las mismas, los responsables de llevarlas a cabo y los indicadores de seguimiento y logro. Recuerda que dicho Plan tendrá que ser aprobado por el Comité de evaluación y acreditación y que el mismo está desarrollado en la documentación relativa a este punto del orden del día.

Sin intervenciones, se aprueba, por unanimidad el Plan de Mejora del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

4º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, de las Guías Docentes del Grado y de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016-17.

El Sr. Decano expone que, al igual que es necesario que, el Consejo de Titulación se pronuncie a este respecto para que, después, la Junta de Facultad apruebe las Guías Docentes del Grado en CyTA. Agradece el trabajo realizado a la Srª. Vicedecana de CyTA, a la Profª Raquel Pérez Sen y a todos los profesores coordinadores de curso.

Se aprueban, por unanimidad, las guías docentes para la Licenciatura y el Grado en CyTA, para el curso 2015-2016.

5º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, del nombramiento del coordinador del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el curso 2016-17.

El Sr Decano propone nombrar Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a la Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Profª Isabel Cambero Rodríguez.

Se aprueba, por unanimidad, el nombramiento de Mª Isabel Cambero Rodríguez como Coordinadora del Grado en CyTA.

6º. Punto del Orden del Día. Asuntos varios.

Sin asuntos que tratar se pasa al siguiente punto del orden del día.

7º. Punto del Orden del Día. Ruegos y preguntas.

Sin intervenciones y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 10:03 horas.

Mª Dolores San Andrés Larrea
Secretaria



ACTA DE LA JUNTA DE FACULTAD DE VETERINARIA DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID, CELEBRADA EL 14 DE JULIO DE 2016.

A las 12.30 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

- 1.- Aprobación, si procede, del Acta provisional de la Junta de Facultad de 28 de abril de 2016, la Junta Extraordinaria de 30 de mayo de 2016, y las Comisiones Permanentes de 11 de mayo, 21 de junio, 29 de junio y 11 de julio de 2016.
- 2.- Informes del Sr. Decano.
- 3.- Aprobación, si procede, de las Guías Docentes del Grado y de la Licenciatura en Veterinaria del curso 2016-17.
- 4.- Aprobación, si procede del Plan de Mejora del TFG del Grado en ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 5.- Aprobación, si procede, de las Guías Docentes del Grado y de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016-17.
- 6.- Aprobación, si procede, de la convocatoria de una Plaza de Profesor Asociado 6+6 para el Departamento de Producción Animal.
- 7.- Aprobación, si procede, del nombramiento del coordinador del Grado en Veterinaria para el curso 2016-17.
- 8.- Aprobación, si procede, del nombramiento del coordinador del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el curso 2016-17.
- 9.- Aprobación si procede, del reparto de la dotación económica para el año 2016.
- 10.- Aprobación, si procede, del informe sobre el seguimiento de la actividad docente del profesorado de la Facultad de Veterinaria, correspondiente al curso 2015-2016.
- 11.- Aprobación, si procede, del procedimiento del sistema de seguimiento de la actividad docente del profesorado de la Facultad de Veterinaria, para el curso 2016-2017.
- 12.- Posicionamiento de la Facultad de Veterinaria ante la propuesta de reestructuración de los departamentos de la UCM por parte del Vicerrectorado de Planificación y Evaluación Institucional.
- 13.- Propuesta de creación de un tercer grupo de docencia de la asignatura “Microbiología e Inmunología”.
- 14.- Asuntos varios.
- 15.- Ruegos y preguntas.

RELACIÓN DE MIEMBROS ASISTENTES

Sr. Decano:	Prof. Dr. LORENZO GONZÁLEZ, PEDRO LUÍS
Sres. Vicedecanos:	
Primero:	Prof ^a . Dr ^a . FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, MANUELA
Segundo:	Prof. Dr. SÁINZ RODRÍGUEZ, ÁNGEL
Tercero:	Prof ^a . Dr ^a . OLMEDA GARCÍA, ÁNGELES SONIA
Cuarto:	Prof. Dr. DOMÍNGUEZ BERNAL, GUSTAVO
Quinto:	Prof ^a . Dr ^a . CAMBERO RODRIGUEZ, ISABEL
Sra. Secretaria:	Prof ^a . Dr ^a . SAN ANDRÉS LARREA, M ^a DOLORES



Sr. Gerente: FERNÁNDEZ-BOFILL GONZÁLEZ, D. ERNESTO
Directora Biblioteca: ORTÍZ DIEZ DE TORTOSA, D^a. CRISTINA

DIRECTORES DE DEPARTAMENTO:

Dtor. Dpto. Toxicología y Farmacología:	Prof. Dr. RODRÍGUEZ ARTALEJO, ANTONIO
Dtor. Dpto. Bioquímica y Biología Molecular IV:	Prof. Dr. BAUTISTA SANTA CRUZ, JOSÉ M.
Dtor. Dpto. Producción Animal:	Prof. Dr. ARIJA MARTÍN, IGNACIO
Dtor. Dpto. Fisiología Animal:	Prof. Dr. ILLERA DEL PORTAL, JUAN CARLOS
Dtora. Dpto. Anatomía y A.P.C.:	Prof ^a . Dra. MARTÍNEZ SAINZ, PILAR
Dtor. Dpto. Medicina y Cirugía Animal:	Prof. Dr. RODRÍGUEZ FRANCO, FERNANDO
Secretaria Dpto. Sanidad Animal	Prof ^a . Dr ^a . GÓMEZ MUÑOZ, M ^a TERESA
Dtor. Dpto. Nutrición, Bromatología Y Tec. de los Alimentos:	Prof. Dr. GARCÍA DE FERNANDO MINGUILLÓN, GONZALO

SECTOR PROFESORES CON VINCULACIÓN PERMANENTE A LA FACULTAD

Prof. Dr. BLANCO CANCELO, JOSÉ LUIS
Prof^a. Dr^a. BLANCO GUTIÉRREZ, M^a DEL MAR
Prof^a. Dr^a. CUTULI DE SIMÓN, M^a. TERESA
Prof^a. Dr^a. FORÉS JACKSON, PALOMA
Prof^a. Dr^a. GARCÍA LACARRA, TERESA
Prof^a. Dr^a. GARCÍA LÓPEZ DE SA, TERESA
Prof^a. Dr^a. GÓMEZ-LUCÍA DUATO, ESPERANZA
Prof. Dr. GUTIÉRREZ GARCÍA, JUAN PABLO
Prof^a. Dr^a. HIERRO PAREDES, EVA
Prof^a. Dr^a. PÉREZ CABAL, M^a ÁNGELES
Prof^a. Dr^a. PICAZO GONZÁLEZ, ROSA ANA
Prof. Dr. ROUCO PÉREZ, PEDRO
Prof. Dr. SAN ANDRÉS LARREA, MANUEL
Prof. Dr. SAN ROMÁN ASCASO, FIDEL

SECTOR RESTO DE PERSONAL DOCENTE E INVESTIGADOR

Prof^a. CERVANTES NAVARRO, ISABEL
Prof. OLIVARES MORENO, ÁLVARO
Prof^a. RE, MICHELA TATIANA
Prof^a. VILLAESCUSA FERNÁNDEZ, ALEJANDRA

SECTOR PERSONAL ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

BARRERO RODRÍGUEZ, D. ANDRÉS
MARTÍN JIMÉNEZ, D. JUAN



PROFESORES INVITADOS

Prof^a. Dr^a. FORTÚN GARCÍA, ADELIA
Prof^a. Dr^a. HERRANZ SORRIBES, CARMEN

ALUMNOS DE PRIMER Y SEGUNDO CICLO

BERMUDEZ MOYA, D^a. LAURA
CARRASCAL MARTÍNEZ, PABLO
MOJÓN MATEO, AITOR
MUÑOZ MUNUERA, D^a LAURA
PADILLA CAÑADAS, SANDRA
POMIKOL CEREZO-RUBIO, SARA

DISCULPAN SU INASISTENCIA

CASTILLO IZQUIERDO, D^a. MARÍA DEL
DOMÍNGUEZ ESTEBAN, D^a. ELENA
RICÓN FERNÁNDEZ DE LA PUENTE, D. JAVIER
RUANO FEO, D^a. IRENE

1^{er}. Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, del Acta provisional de la Junta de Facultad de 28 de abril de 2016, la Junta Extraordinaria de 30 de mayo de 2016, y las Comisiones Permanentes de 11 de mayo, 21 de junio, 29 de junio y 11 de julio de 2016.

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta si algún miembro de la Junta tiene alguna corrección para realizar en las actas antes de su aprobación.

Sin intervenciones al respecto se aprueban las actas por unanimidad.

2^o Punto del Orden del Día. Informes del Sr. Decano.

El Sr. Decano comienza, su intervención, expresando su más sentido pésame a la Prof^a Carmen San José del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos y a D^a. M^a. Jesús Lázaro Castro por el fallecimiento de sus respectivos padres.

A continuación, felicita al Prof. Antonio Rodríguez Artalejo por su nombramiento como Director del Departamento de Toxicología y Farmacología y agradece sus servicios al Director saliente Prof. Arturo Anadón Navarro. Posteriormente hace extensiva su felicitación al Prof. Sebastián Sánchez Fortún por su designación como Secretario Académico del mencionado departamento.



La Vicedecana de Posgrado y Ordenación Académica informa a los miembros de la Junta sobre la situación del proceso de admisión de alumnos en Másteres oficiales y en el Programa de Doctorado en Veterinaria en el curso 2016-17. Asimismo, notifica los resultados del proceso de evaluación de las solicitudes para la obtención de los Premios Extraordinarios de Doctorado correspondientes al curso 2014-15, a la espera de la finalización del periodo de reclamaciones.

También informa sobre el desarrollo de la segunda Jornada VETINDOC, que tuvo lugar el día 23 de julio de 2016 en el Centro.

Por último, comunica a los miembros de la Junta como se está desarrollando el proceso de elaboración del reglamento de régimen interno de la Escuela de Doctorado de la UCM.

El Sr. Vicedecano de Investigación y Transferencia informa de que se están consensuando los baremos para la inminente convocatoria de contratos Postdoctorales UCM; así como del nuevo procedimiento para justificación de gastos de congresos, viajes y dietas con cargo a Proyectos de Investigación.

La Sr^a. Vicedecana de Coordinación y Calidad de la Docencia explica que la Memoria para el Seguimiento Docente del Grado en Veterinaria ha tenido una buena valoración. Además, comenta que ha cambiado el sistema de las encuestas de satisfacción y anima a que se realicen porque la baja participación de los distintos colectivos suele ser un punto deficitario.

El Sr. Gerente indica los cambios que se han producido en la RPT (relación de puestos de trabajo):

- Reducción de nivel 24 a 22 del puesto de adjunto a gerencia.
- Baja de D^a Bárbara Romero como Jefe de Secretaría de Estudiantes.
- Alta de D^a Rebeca Bautista como Jefe de Secretaría de Estudiantes.
- Jubilación Parcial de D^a M^a del Carmen González Álvarez (PAS laboral Conserjería).
- Alta de D^a Lelys Bexsy Salazar Salazar (PAS laboral Conserjería).

También explica en qué estado se encuentran las obras que se llevan a cabo en la Facultad (arreglo de fachadas, remodelación de la biblioteca, renovación del pasillo de la planta -3, remodelación de los laboratorios de prácticas, aula 3 de informática, sistema de detección de incendios, ...) y pide disculpas por las molestias que se puedan ocasionar.

El Sr. Decano felicita y agradece a Sr. Gerente su eficiente labor.

3^{er}. Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, de las Guías Docentes del Grado y de la Licenciatura en Veterinaria del curso 2016-17.

El Sr. Decano comenta que obran en poder de todos los miembros de la Junta de Facultad estas Guías y pregunta si existe algún tipo de modificación o corrección. Agradece



el trabajo realizado a la Sr^a. Vicedecana de Coordinación y Calidad de la Docencia, a la Prof^a M^a de los Ángeles Pérez Cabal, Delegada del Decano para coordinación del Campus Virtual y a todos los profesores coordinadores de curso.

Sin intervenciones, se aprueban, por unanimidad, las Guías Docentes del Grado y de la Licenciatura en Veterinaria del curso 2016-17.

4º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede del Plan de Mejora del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El Sr. Decano comenta que el Plan de Mejora del TFG ha sido aprobado, previamente, por el Consejo de Titulación de CYTA y cede la palabra a la Sr^a Vicedecana que explica que se debe llevar acabo debido a las recomendaciones realizadas en el informe provisional para la renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Indica que la mejora debe centrarse en el Trabajo Fin de Grado que debe ser un *"Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación"* y, excepcionalmente, revisiones bibliográficas. El Plan de Mejora contempla los aspectos necesarios que inciden en la adquisición de los resultados de aprendizaje y las acciones concretas que se van a emprender, así como las fechas de inicio y final de las mismas, los responsables de llevarlas a cabo y los indicadores de seguimiento y logro. Recuerda que dicho Plan tendrá que ser aprobado por el Comité de evaluación y acreditación y que el mismo está desarrollado en la documentación relativa a este punto del orden del día.

Sin intervenciones, se aprueba, por unanimidad, el Plan de Mejora del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

5º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, de las Guías Docentes del Grado y de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016-17.

El Sr. Decano expone que, al igual que en el punto tercero del orden del día, es necesario que la Junta de facultad apruebe las Guías Docentes del Grado en CyTA. Puntualiza que ambas han sido, previamente, aprobadas por el Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agradece el trabajo realizado a la Sr^a. Vicedecana de CyTA, a la Prof^a Raquel Pérez Sen y a todos los profesores coordinadores de curso.

Se aprueban, por unanimidad, las guías docentes para la Licenciatura y el Grado en CyTA, para el curso 2015-2016.

6º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, de la convocatoria de una Plaza de Profesor Asociado 6+6 para el Departamento de Producción Animal.

El Sr. Decano cede la Palabra al Sr. Director del Departamento de Producción animal que explica que la solicitud de convocatoria de una Plaza de profesor Asociado 6+6 fue aprobada, en la reunión ordinaria, del Consejo de Departamento celebrada el día 5 de julio. La solicitud de esta plaza se hace para participar en la docencia de las asignaturas "Economía, Gestión y Mercadotecnia de la Empresa Alimentaria" del Grado en Ciencia y



Tecnología de los Alimentos y “Bases de la Producción Animal II: Agronomía, Economía y Gestión de Empresas Veterinarias” del Grado en Veterinaria.

También informa de que en el mismo Consejo de Departamento se acordó proponer a los miembros, que a continuación se citan, para formar parte de la Comisión que ha de realizar la selección:

Comisión Titular

- 1º Pedro Fernando Rouco Pérez
- 2º Juan Antonio Aguado Ramo
- 3º Felipe J. Calahorra Fernández
- 4º Susana Dunner Boxberger (sorteo)

Comisión Suplente

- 1º Jesús de la Fuente Vázquez
- 2º Elisabeth González de Chavarri Echaniz
- 3º Ignacio Arijá Martín
- 4º Álvaro Olivares Moreno (sorteo)

Por unanimidad, se aprueba la solicitud de convocatoria de una Plaza de Profesor Asociado 6+6 para el Departamento de Producción Animal; así como la propuesta de la comisión de selección.

7º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, del nombramiento del coordinador del Grado en Veterinaria para el curso 2016-17.

El Sr. Decano propone nombrar Coordinadora del Grado en Veterinaria a la Vicedecana de Coordinación y Calidad de la Docencia, Prof^a Ángeles Sonia Olmeda García.

Se aprueba, por unanimidad, el nombramiento de Ángeles Sonia Olmeda como Coordinadora del Grado en Veterinaria.

8º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, del nombramiento del coordinador del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el curso 2016-17.

El Sr Decano propone nombrar Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a la Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Prof^a Isabel Cambero Rodríguez.

Se aprueba, por unanimidad, el nombramiento de M^a Isabel Cambero Rodríguez como Coordinadora del Grado en CyTA.

9º Punto del Orden del Día. Aprobación si procede, del reparto de la dotación económica para el año 2016.

El Sr. Decano expone que ha habido retrasos en la gestión debido a que se ha tenido que elaborar y acordar en un nuevo modelo de reparto. El que se llevaba a cabo, hasta el



momento actual, data de 2008 y se había decidido que sería modificado al finalizar la primera promoción de los grados. A continuación, explica pormenorizadamente el nuevo sistema y reparto, que obra en poder de todos los miembros de la Junta y que consiste en:

- Primera dotación:

Porcentaje fijo del 25% del total, a repartir a partes iguales entre los ocho Departamentos.

- Segunda dotación:

Porcentaje fijo de un 21% del total, repartido de acuerdo con los créditos teóricos reales de cada asignatura.

- Tercera dotación:

Porcentaje fijo de un 44%, repartido de acuerdo con los créditos prácticos reales de laboratorio multiplicado por el número total de alumnos de cada asignatura.

Al asignarle a CYTA el 13,77% de la dotación, deben reducirse la segunda y la tercera dotación respetando la proporcionalidad de 21 y 44, respectivamente; y por tanto $75\% - 13,77\% = 61,23\%$, quedando por tanto un porcentaje del 21,226% para la segunda dotación y un 40,004% para la tercera dotación.

El Sr. Decano abre un turno de intervenciones.

La Prof^a. Pérez Cabal indica que el Vicerrectorado Tecnologías de la Información ha decidido adquirir un programa para detectar el plagio académico que entrará en funcionamiento en el curso 2016-2017.

El Prof. Arija, quiere que conste en Acta, que en un futuro habrá que financiar La Granja, ya que la mitad del presupuesto del Departamento de Producción Animal, que dirige, se destina a la misma y habrá que establecer unos criterios de financiación.

Al igual que el Prof. Arija, el Director del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos recuerda que la Planta Piloto está mal dotada y también, esperan una financiación.

La Prof^a Gómez Lucia, también, reclama dotación económica para el Máster en Virología.

El Prof. Rodríguez Artalejo opina que esas partidas no deben venir del escaso presupuesto asignado a la Facultad, sino que desde el Rectorado deben habilitar dotaciones específicas para estas instalaciones y actividades de másteres.

El Prof. Bautista informa de que, junto con el Sr. Decano de la Facultad de Ciencias Químicas, solicitó a la Comisión Económica que lleve a cabo una estrategia presupuestaria basada en una contabilidad analítica e indica que hay que pedirlo de forma más contundente.

La Prof^a García Lacarra se queja de la falta de transparencia, por parte del Rectorado, a la hora de informar sobre los criterios de reparto y sugiere que se tengan en cuenta las distintas titulaciones impartidas.



El Sr. Decano responde que en el Rectorado prometieron revisar los criterios de reparto pero que, en el momento actual, están ocupados con la reestructuración de los departamentos y no se han realizado modificaciones.

En cuanto a la Granja de la Facultad y a la Planta Piloto especifica que hay que crear un Plan director Propio para cada una de ellas como estructuras singulares que son.

Sin más intervenciones, se aprueba por unanimidad, el reparto de la dotación económica para el año 2016.

10º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, del informe sobre el seguimiento de la actividad docente del profesorado de la Facultad de Veterinaria, correspondiente al curso 2015-2016.

La Srª Vicedecana de Posgrado y Ordenación Académica indica a los miembros de la Junta que, como en cursos anteriores, el informe de seguimiento de la actividad docente del profesorado se ha elaborado con los datos aportados por los Departamentos en el estadillo nº 3. Recuerda que, tal como establece la normativa UCM, el informe y los estadillos se enviarán, junto con los planes de sustitución de los Departamentos, al Vicerrectorado de Política Académica y Profesorado y a la Inspección de Servicios.

Se aprueba, por unanimidad, el informe sobre el seguimiento de la actividad docente del profesorado de la Facultad de Veterinaria, correspondiente al curso 2015-2016.

11º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, del procedimiento del sistema de seguimiento de la actividad docente del profesorado de la Facultad de Veterinaria, para el curso 2016-2017.

La Srª Vicedecana de Posgrado y Ordenación informa del procedimiento para el seguimiento de la actividad docente de profesorado en el próximo curso, para el que se solicita la aprobación de la Junta de Facultad, y que también se enviará al Vicerrectorado de Política Académica y Profesorado y a la Inspección de Servicios de la UCM. Dicho procedimiento consta de los siguientes pasos:

1. Desde el mes de octubre los profesores cumplimentaran cada mes el Estadillo nº 1, en el que se registrarán las clases y tutorías no impartidas, las actividades docentes recuperadas y/o, en su caso, las sustituciones llevadas a cabo.
2. Los Departamentos deberán recopilar y archivar la información aportada por los profesores mensualmente (Estadillo nº 2).
3. Los Departamentos elaborarán un resumen anual con los datos del seguimiento de la actividad docente de todos los meses (Estadillo nº 3), que deberá ser enviado a Decanato antes del 15 de junio de 2017.
4. El centro elaborará un informe anual con los resultados de todos los Departamentos.



En los plazos establecidos por la UCM, el centro enviará a la Inspección de Servicios y al Vicerrectorado de Ordenación Académica el informe anual del seguimiento de la actividad docente del centro, junto con los resúmenes elaborados por todos los Departamentos. Toda la documentación tendrá que estar aprobada por la Junta de Facultad antes de su envío.

Sin intervenciones, se aprueba por unanimidad el sistema de seguimiento de la actividad docente del profesorado de la Facultad de Veterinaria para el próximo curso

12º Punto del Orden del Día. Posicionamiento de la Facultad de Veterinaria ante la propuesta de reestructuración de los departamentos de la UCM por parte del Vicerrectorado de Planificación y Evaluación Institucional.

El Sr. Decano hace una breve reseña de las reuniones mantenidas, desde el mes de mayo, con los directores de los departamentos de la Facultad en relación a la propuesta de reestructuración. Informa de que no se está de acuerdo con el documento inicial y tras diversas discusiones trae a la Junta un escrito, para que si se refrenda sea enviado al Sr. Rector.

El escrito versa:

“

Estimado Rector:

La Junta de Facultad de Veterinaria, reunida en sesión ordinaria el 14 de julio y tras debatir el borrador del proyecto de reestructuración de departamentos presentado por el Rectorado ha acordado emitir una serie de consideraciones al mencionado proceso.

Esta Junta entiende que es necesario y positivo establecer nuevos escenarios que promuevan una mayor calidad y eficiencia de las estructuras universitarias y expresa su compromiso para avanzar en este proceso. Sin embargo, considera que el proyecto presentado se apoya en una evaluación incompleta de la situación actual y señala la falta de información necesaria e imprescindible para realizar un debate académico sobre esta cuestión.

Por ello, es necesario disponer de documentos que clarifiquen la situación actual y permitan valorar el futuro “estatus” de los departamentos, teniendo en cuenta la diversidad y complejidad de cada centro. Estos documentos deberían tratar sobre temas tan importantes como la gestión de las futuras “Unidades Docentes”, los procesos de toma de decisiones, la asignación de plazas de PDI y PAS, o los criterios a seguir en el reparto económico.

Así mismo, queremos señalar que, dadas las características de esta Facultad, la reorganización de los Departamentos de esta Facultad que se propone en el documento inicial presentado en el mes de mayo adolece de esta falta de criterios cuya aclaración se solicita. Así, y sólo como ejemplo, los 8 departamentos actuales podrían también agruparse de manera muy distinta a la indicada; por ello, cualquier propuesta debería tener en cuenta, entre otras cuestiones, no sólo criterios numéricos, sino afinidades académicas, científicas y profesionales de las áreas de conocimiento implicadas.

Quedamos a tu disposición para mantener cualquier reunión que tenga por objeto la mejora de la gestión académica de nuestro Centro y de nuestra Universidad.



Se aprueba, por unanimidad, elevar al Sr. Rector el escrito de posicionamiento de la Facultad de Veterinaria ante la propuesta de reestructuración de los departamentos de la UCM por parte del Vicerrectorado de Planificación y Evaluación Institucional

13º Punto del Orden del Día. Propuesta de creación de un tercer grupo de docencia de la asignatura “Microbiología e Inmunología”.

El Sr. Decano indica que esta propuesta parte del grupo de docentes de Microbiología e Inmunología. Tras hacer una breve reseña del proceso acaecido hasta incluir este punto del orden del día, cede la palabra a la Sr^a. Secretaria del Departamento de Sanidad Animal que explica, entre otros aspectos, que fue aprobada por mayoría simple, en la reunión del Consejo del Departamento de Sanidad Animal celebrada el 19 de mayo.

El Sr. Decano, recuerda que hay un acuerdo de Junta de Facultad que solo permite la existencia de dos grupos de docencia teórica y por ello este tema debe ser sometido a la aprobación de la Junta.

A continuación, cede la palabra al Prof. Blanco Cancelo que, en primer lugar, agradece al Sr. Decano, a la Sr^a Vicedecana de Coordinación y Calidad de la Docencia y al Sr. Director y Secretaria Académica de su departamento la atención y dedicación que les han prestado, en relación a este asunto.

Explica que el grupo estaría constituido por la mitad de los módulos de alumnos del grupo de tarde y la docencia sería impartida por los profesores Lucas Domínguez, Joaquín Goyache, Marta Eulalia García y él mismo. Las razones que les motivaron a realizar esta propuesta es incrementar el contacto con los estudiantes, al ser menor el número de ellos, e implementar un cambio en la lección magistral que favorezca la interrelación y la innovación docente.

Considera que, si la Junta acepta esta propuesta, el Decanato debe asegurarles el lugar de impartición de la docencia teórica, así como que los estudiantes conozcan en el momento de su matriculación en que grupo estarán integrados.

Al finalizar la intervención, se abre un turno de debate en el que los Sres. Directores de los Departamentos de Medicina y Cirugía, Producción Animal y Bioquímica y Biología Molecular IV, junto con el Prof. San Andrés y la Prof^a. Picazo concuerdan en que no están a favor de esta propuesta porque, en primer lugar, hay que respetar los acuerdos de la Junta de Facultad. Además, basándose en el principio de equidad, las mejoras docentes aducidas por el profesor Blanco, deberían implementarse para todos los estudiantes y todas las asignaturas, para reducir el número de alumnos en clase teórica, pero es sabido por todos los miembros de la Junta, que por razones de espacio y programación docente, no es factible hacerlo y que por ello el resto de los departamentos ajustan su docencia teórica a dos grupos, en base a la situación real en la que nos desenvolvemos y no realizan solicitudes de este tipo.



D^ª. Laura Muñoz Munuera, representante de estudiantes interviene para comentar que esta propuesta dificulta y complica a los estudiantes la asistencia a clase y además discrimina a aquellos estudiantes que se ven obligados a permanecer en grupos mucho más numerosos.

El Sr. Director del Departamento de Toxicología y Farmacología interviene para explicar que no se quiere frenar la iniciativa y aspiraciones de mejora docente del grupo de profesores de Microbiología e Inmunología, pero que la información verbal aportada por el Prof. Blanco Cancelo y la Sr^ª Secretaria de Departamento de Sanidad Animal es insuficiente, porque las implicaciones de esta decisión hay que considerarlas en el conjunto de la titulación y la reflexión debería ser más amplia y ordenada. Considera que la propuesta no está suficientemente madura.

El Prof. Blanco Cancelo comenta que conoce el posicionamiento de la Junta de Facultad y que no tiene nada más que añadir.

Llegados a este punto, el Sr. Decano matiza que, una vez oídas todas las opiniones, le gustaría que la decisión se tomase por consenso y no hubiera que realizar una votación. Expone que la decisión podría posponerse hasta tener más información y realizar las consultas pertinentes al Rectorado e incluso indica la posibilidad de que el Departamento solicite retirar el punto del orden del día. El Profesor Blanco Cancelo explica que es una propuesta de su Departamento y que él no es quien para pedir que se retire el punto del orden del día.

Por todo lo expuesto anteriormente y no dilatar el tema, se pasa a realizar una votación secreta.

Tras realizar la votación, no se aprueba la propuesta de creación de un tercer grupo de docencia de la asignatura “Microbiología e Inmunología” por 30 votos en contra, 3 votos a favor y 6 votos en blanco.

14^º. Punto del Orden del Día. Asuntos varios.

El Sr. Decano explica que ha recibido una carta del Departamento de Medicina y Cirugía, solicitando que se trate el tema relativo a la escasa dedicación docente asignada al profesorado por tutorizar los TFG y, si se considera oportuno, que se emita un escrito de Junta de Facultad expresando el mal estar por este tema y que el mismo sea enviado al Vicerrectorado de Estudios.

El Sr. Decano cede la palabra al Sr. Director del Departamento que da lectura a la mencionada carta:

Estimado Sr. Decano de la Facultad de Veterinaria

En el Consejo de Departamento de Medicina y Cirugía Animal, celebrado el 14 de junio de 2016, se trató sobre la dedicación docente del profesorado en lo que respecta al



Trabajo Fin de Grado (TFG). Los miembros del Consejo de Departamento coincidieron en expresar su malestar por la baja dedicación en horas que se asigna a los Profesores por tutorizar un TFG, que son 1,2 horas por alumno, tal y como figura en la normativa sobre Programación Docente para el Curso 2016-17, enviado por el Vicerrectorado de Política Académica y Profesorado.

El Consejo de Departamento de Medicina y Cirugía Animal es consciente del esfuerzo realizado por nuestro Decanato para poder asignar una dedicación máxima por alumno tutorizado y la mitad si es cotutoriza por dos profesores. Pero a pesar de esto, la dedicación en horas que se asigna a los Profesores por tutorizar un TFG es excesivamente baja e irreal. A nuestro juicio, esto puede llevar a un deterioro en la calidad de los TFG, o incluso a que algunos Profesores se cuestionen la participación como tutores.

Por todo ello, el Consejo de Departamento de Medicina y Cirugía Animal acordó presentar este escrito, para que sea tratado en la próxima Junta de Facultad, y si dicha Junta está de acuerdo, se eleve al Vicerrectorado correspondiente, escrito similar respaldado por la Junta de Facultad, expresando el malestar por la baja dedicación en horas que se asigna a los Profesores por tutorizar un TFG. Además solicitar un incremento real sobre esta dedicación, que no desmotive al profesorado para participar como tutores de TFG y para que se mantenga la calidad de dichos trabajos.

Madrid, 28 de junio de 2016

Finalizada esta intervención, el Sr. Decano abre un turno de palabra y de forma unánime se aprueba elevar un escrito de contenido similar al anterior, incluyendo, además de los TFG los TFM.

15º. Punto del Orden del Día. Ruegos y preguntas.

La Profª Gómez Lucia ruega que se refuerce al personal de la Secretaría de Estudiantes durante los periodos de entrega de actas y matriculas, para que puedan desarrollar eficientemente su labor.

El Sr. Decano y el Sr. Gerente coinciden en responder que se ha reforzado el personal y, también, se ha contratado un becario, pero en ocasiones los derechos laborales de los trabajadores se contraponen a las necesidades del servicio.

La Profª Blanco Gutierrez pide que no se olvide la propuesta de ajardinar la zona conocida por "Kosovo", porque sería un magnífico espacio de convivencia. Comenta que esta Facultad presenta una serie de particularidades que se deben a que todo el personal está muy involucrado y agradece las actividades extra-académicas que se llevan a cabo.

El Sr. Decano explica que se siente muy orgulloso de la gran cantidad y diversidad de iniciativas que se realizan en la Facultad.

El Sr. Gerente informa de que están esperando el diseño del Servicio de jardinería.



La Secretaría del Departamento de Sanidad Animal comenta que el servicio de reprografía se cerró durante el periodo de exámenes y ruega, que si es factible se mantenga abierto.

El Sr. Gerente responde que se tendrá en cuenta esta petición y que se está pendiente de la adjudicación de un nuevo contrato, en el que se intentará que la Facultad de Veterinaria tenga un servicio propio de fotocopiadora, ya que el actual es a demanda.

El Prof. Illera solicita que se lleve a cabo el proyecto, que ha pedido repetidas veces, de renovación de electrificación de su departamento, porque al carecer de potencia no se puede trabajar. También ruega que no se aparque en los sitios prohibidos en la curva próxima al aulario B y cafetería para evitar accidentes.

El Sr. Gerente contesta que el proyecto de electrificación de la UCM aún no ha salido a licitación.

En relación al mal aparcamiento, el Sr. Decano comenta que es una cuestión de falta de civismo y urbanidad y que como está prohibido aparcar se podría avisar a la policía municipal.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 15:05 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea
Secretaria



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

Solicitud de TFG y asignación

(curso 2016-17)

(Presentación de TFG en la convocatoria de Julio o Septiembre)

Seminario de presentación de la asignatura TFG: 7 de noviembre de 9:30-11:00. En el aula A-9

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

Impreso TFG-I02:

Fecha de entrega: del 14 al 18 de noviembre 2016

Presentación de propuestas de TFG por Tutores y alumnos

Impreso TFG-I01 y I02:

Fecha de entrega: del 14 al 18 de noviembre de 2016

Asignación provisional de TFG en sesión abierta: 21 de noviembre de 9:30-11. En el aula A-9

Publicación de asignación de los TFG propuestos por los Departamentos

Fecha de publicación en la web de la facultad: del 23 al 25 de noviembre de 2016

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: del 12 al 15 de diciembre de 2016

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.

(Presentación de TFG en la convocatoria de febrero)

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 2016

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 24 de febrero de 2017

Convocatoria de Junio/Julio

Hasta el 10 de julio de 2017

Convocatoria extraordinaria de Septiembre

Hasta el 25 de septiembre de 2017

Exposición y Defensa del TFG

Convocatoria de Febrero

Desde el 8 de marzo de 2017

Convocatoria de Junio/Julio

Desde el 18 de julio de 2017

Convocatoria extraordinaria de Septiembre

Desde el 3 de octubre de 2017

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

Impartido por: Mar Sanz Luengo y Carmen Muñoz Serrano

Lugar: Aula de Informática 1

9 y 16 de marzo de 2017

Anexo PM 10

Tabla 1. Carácter¹ de los TFG desarrollados y presentados en el Curso 2016-17

Convocatoria de Junio (presentación 18 de Julio de 2017)

TEMA ²	CARÁCTER	ACTIVIDADES
Perfil nutricional actual de los productos alimentarios. Ventajas y límites	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA SALUD	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
IMPACTO DE LA AGROBIOTECNOLOGÍA EN LA SOCIEDAD ACTUAL	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
SUELOS HORTÍCOLAS URBANOS. INFLUENCIA DE LAS ENMIENDAS ORGÁNICAS EN LA NUTRICIÓN VEGETAL	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
Percepciones y errores sobre Alimentación y Tecnología de los Alimentos	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
LA ALIMENTACIÓN EN LA PREVENCIÓN Y LUCHA CONTRA EL CÁNCER	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
Identificación, producción y estabilidad de bacterias probióticas 1	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
APROVECHAMIENTO DE LA PELADURA DE PATATA RESULTANTE DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE PATATAS FRITAS: OBTENCIÓN DE UN NUEVO PRODUCTO ALIMENTICIO RICO EN FIBRA	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
ALIMENTOS, ADITIVOS Y SUPLEMENTOS DIETÉTICOS Y SU IMPLICACIÓN EN LA TOXICIDAD TIROIDEA	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	DISEÑO DE ESTUDIO EXPERIMENTAL
Diseño y producción de quimeras peptídicas por levaduras recombinantes y evaluación de su actividad antimicrobiana	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
Formación de biopelículas en superficies abióticas en la industria alimentaria.	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA
Diseño de alimentos para la liberación controlada de componentes 1	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
Empleo de probióticos para evitar la formación de biofilms por microorganismos patógenos	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
Características funcionales de uvas y uvas pasas	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
Setas, ergosterol y luz ultravioleta. ¿Un cóctel terapéutico?	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: ESTUDIO DE CAMPO ANÁLISIS SENSORIAL
Evaluación de la seguridad de las bacterias probióticas: sensibilidad a los antibióticos	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
Parasitosis alimentarias e hídricas en España relacionadas con viajes a zonas endémicas.	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA
Relación del consumo de fibra dietética y enfermedades degenerativas	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: ESTUDIO DE CAMPO ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Alergias alimentarias	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
Estudios de viabilidad de producción y comercialización en el sector agroalimentario	PROYECTO O TRABAJO TÉCNICO	EXPERIMENTAL. ESTUDIO DE CAMPO
ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO PESQUERO CON BAJO CONTENIDO EN SODIO A PARTIR DE RESTOS MUSCULARES DE PESCADO PROCEDENTES DEL FILETEADO	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
EL BRÓCOLI DE NUESTRA DIETA PUEDE PROTEGER A NUESTRAS CÉLULAS EN SITUACIONES DE ESTRÉS.	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA
PROPIEDADES NEUROPROTECTORAS DEL ÁCIDO OLEICO EN EL SISTEMA NERVIOSO	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA
Fagoterapia en la industria alimentaria	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DEL KÉFIR	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
Caracterización nutricional de distintas variedades de quinoa cultivadas en España	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO

Convocatoria de Septiembre (presentación 3 de Octubre de 2017)

TEMA	CARÁCTER	ACTIVIDADES
EVALUACIÓN DEL NIVEL DE NEOFobia ALIMENTARIA EN JÓVENES CONSUMIDORES MADRILEÑOS	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
LOS INSECTOS COMO FUENTE DE ALIMENTO. IMPLICACIONES EN HIGIENE ALIMENTARIA Y SALUD PÚBLICA	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
DESALCOHOLIZACIÓN DE VINOS	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
ASPECTOS SALUDABLES DE LAS SEMILLAS DE QUINOA CULTIVADAS EN ESPAÑA: FIBRA ALIMENTARIA	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
INFLUENCIA DE LA MICROBIOTA INTESTINAL EN ENFERMEDADES DEL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
DETECCIÓN DE GLUTEN EN ALIMENTOS: VERIFICACIÓN DEL ETIQUETADO	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
DISEÑO TÉCNICO DE UNA EXPLOTACIÓN HELICÍCOLA	PROYECTO O TRABAJO TÉCNICO	DISEÑO DE EXPLOTACIÓN Y PRODUCCIÓN
CONTENIDO DE ACRILAMIDA EN PRODUCTOS DE APERITIVO COMERCIALIZADOS EN ESPAÑA. COMPARACIÓN ENTRE NUEVAS FORMULACIONES Y SNACKS TRADICIONALES	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
COMPUESTOS BIOACTIVOS EN LEGUMBRES	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO
EL CATERING AÉREO Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN DISTINTAS VARIEDADES DE QUINOA CULTIVADAS EN ESPAÑA	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: EVALUACIÓN DEL ETIQUETADO EN PRODUCTOS COMERCIALES	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO
Análisis de Staphylococcus aureus resistente a la meticilina en alimentos de origen animal	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO

Total de TFG presentados (2016-17)	39
Proyectos o trabajos prácticos	41,00%
Proyectos o trabajos técnicos	5,10%
Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo	53,80%

¹ Véase Tabla 2 de este anexo

² Temas propuestos por los departamentos o de acuerdo alumno-profesor

¹Tabla 2. Ejemplos de distintos desarrollos de TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos según su carácter

CONCEPTO			
El Trabajo de Fin de Grado 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.			
PROPUESTAS	CARÁCTER		
	Proyectos o trabajos prácticos	Proyectos o trabajos técnicos	Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo
Ejemplos de posibles planteamientos. En todos los casos debería incluirse en la introducción una adecuada revisión bibliográfica de la temática del TFG.	Análisis de situaciones o hechos mediante encuestas y estudios de campo	Estudios de viabilidad	Planteamiento de un proyecto de investigación
	Puede partir de las prácticas externas pero tiene que permitir una diferenciación de las correspondientes memorias	Diseño	Hipótesis de trabajo, que incluirá introducción, objetivos y metodología
	Prácticas avanzadas	Cálculo de procesos	Investigación bibliográfica que permita introducción, objetivos, metodología, resultados, discusión y conclusiones
	Análisis comparativo de distintos procedimientos de determinación	Optimización	Desarrollo de productos
	Evaluación de un riesgo, toxicidad, etc..	Desarrollo de productos	Experiencias incluidas en algún proyecto y un buen análisis bibliográfico
	Análisis de mercado	Proyectos y análisis de viabilidad de instalaciones, procesos, etc.	