



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2015-2016

TITULO DE LA ASIGNATURA	Trabajo Fin de Grado
SUBJECT	End of Degree Project

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 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	28 % 13,5% 12 % 10 % 5 % 5 % 8 % 2,4 % 2,4 % 2,4% 2,4% 2,4% 1,2% 1,2 % 1,2 % 1,2% 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



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 Fin de Grado (TFG) consistirá en la realización, presentación y defensa pública ante un Tribunal constituido a tal efecto de una memoria sobre un trabajo práctico, técnico, de revisión e investigación bibliográfica o de investigación/desarrollo en el que se apliquen las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA). En el caso de ser un trabajo de investigación, será una hipótesis de trabajo, que incluirá introducción, objetivos y metodología.
- 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

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, 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:

- 40% Calificación de la Memoria y evaluación del tutor/es
- 30% Calificación de la exposición.
- 30% Calificación de la defensa.

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.

Tabla 1. Relación por departamentos de plazas ofertadas	
Departamento	Plazas
Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	8
Nutrición y Bromatología II	4
Ingeniería Química	4
Producción Animal	3
Nutrición y Bromatología I	3
Microbiología II, Parasitología	2
Edafología	1
Sanidad Animal	1
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	2
Fisiología animal	2
Bioquímica y Biología Molecular IV	2
Física Aplicada	2
Fisiología	2

*Cálculo realizado en función del porcentaje de participación de cada Departamento en las asignaturas de grado para un máximo de 42 alumnos.



Curso académico 2015-16

Trabajo Fin de Grado

De acuerdo con el Reglamento del Trabajo Fin de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Punto 4.1.) el alumno contará con dos modalidades de organización y elección del tema objeto de su TFG:

1) Los Departamentos participantes en la docencia de la Titulación, ofertarán temas para la realización del TFG. En cada tema se podrán realizar uno o varios trabajos. Cada Departamento tendrá asignado un número de plazas para el TFG en función del número esperado de alumnos y del porcentaje de participación del mismo en la docencia del Grado. En esta oferta podrán incluirse temas de TFG en los que participen varios departamentos. Todos los Departamentos que imparten docencia en el Grado podrán ofertar al menos un TFG (ya sea de forma individual o interdepartamental).

2) El tema del TFG podrá ser acordado entre profesores y alumnos. En este caso, el alumno podrá proponer a uno o dos profesores, entre los participantes en la docencia del Grado, que sean tutores de su TFG y de mutuo acuerdo elegir y establecer su contenido.

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

(%)	Departamento	Plazas Ofertadas	Profesor/es Tutor/es (e-mail)
28	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	8	
Tema	RELACIÓN ENTRE LA COMUNICACIÓN QUÍMICA ENTRE BACTERIAS Y LA COMPOSICIÓN Y PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS <i>QUORUM QUENCHING</i>	1	Carmen San José (serran@vet.ucm.es) Belén Orgaz Martín e-mail: belen@vet.ucm.es
Tema	PROBIÓTICOS EN BUTIDOS CRUDOS CURADOS	1	Gonzalo García de Fernando (mingui@vet.ucm.es)
Tema	CAMBIO CLIMÁTICO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	Luis M. Cintas Izarra
Tema	DISRUPTORES ENDOCRINOS DE LOS ALIMENTOS Y SUS IMPLICACIONES EN LA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	Pablo E. Hernández Cruza
Tema	INVESTIGACIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR FRUTAS Y HORTALIZAS. MEDIDAS PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL	1	María Marín Martínez y Carmen Herranz Sorribes.
Tema	ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO PESQUERO CON BAJO CONTENIDO EN SODIO A PARTIR DE RESTOS MUSCULARES DE PESCADO PROCEDENTES DEL FILETEADO.	1	Helena María Moreno Conde. helena.moreno@ucm.es , hmoreno@ictan.csic.es
Tema	APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO SANITARIO DERIVADO DEL CONSUMO DE ALIMENTOS	1	Raquel Velasco de Diego. rvelasco@ucm.es María Concepción Cabeza Briales. ccabezab@vet.ucm.es
Tema	EL FUTURO DE LA I+D+I EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	1	M ^a Dolores Selgas Cortecero. selgar@ucm.es . M ^a uisa García Sanz. mlgarci@ucm.es

13,5	Nutrición y Bromatología II	4	
Tema	NUEVA PROPUESTA	1	
Tema	CEREALES Y DERIVADOS APTOS PARA CELIACOS	1	M ^{ra} Dolores Tenorio Sanz dtenorio@ucm.es Araceli Redondo Cuenca arared@ucm.es
Tema	PRESENCIA DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS. SITUACIÓN ACTUAL	1	M ^{ra} Dolores Tenorio Sanz dtenorio@ucm.es Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel inmateos@ucm.es
Tema	TENDENCIAS EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS PREBIÓTICOS	1	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel inmateos@ucm.es
12	Ingeniería Química	4	
Tema	APLICACION DE PROCESOS SUPERCRÍTICOS EN LA INDUSTRIA CERVECERA (bibliográfico)	1	Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es) María Isabel Guijarro Gil (migg@quim.ucm.es) Pedro Yustos Cuesta (pyustosc@quim.ucm.es)
Tema	DISEÑO DE UN EVAPORADOR MULTIEFECTO PARA LA OBTENCION DE ZUMO CONCENTRADO.	1	José Manuel Toledo Gabriel (jmtoledo@quim.ucm.es)
Tema	NUEVAS TÉCNICAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN SU CADENA DE DISTRIBUCIÓN"	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@quim.ucm.es)
Tema	NUEVAS HERRAMIENTAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DEL VINAGRE DE JEREZ	1	Santiago Torrecilla Velasco (jstorre@quim.ucm.es)
10	Producción Animal	3	
Tema	ESTUDIOS DE VIABILIDAD DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO	1	Pedro Fernando Rouco Pérez. roucopef@ucm.es Felipe José Calahorra Fernández fejcafer@ucm.es
Tema	MANEJO PRE-SACRIFICIO DE ANIMALES DE GRANJA: INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE	1	Sara Lauzurica Gómez. saralauz@ucm.es . Jesús de la Fuente Vázquez. jefuente@ucm.es .
Tema	COMPOSICIÓN MINERAL DEL PESCADO	1	Almudena Rebolé Garrigós. arebole@ucm.es Susana Velasco Villar. susana.velasco@vet.ucm.es
8	Nutrición y Bromatología I	3	
Tema	HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LA POBLACIÓN ESPAÑOLA. IMPORTANCIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	Ángeles Carbajal Azcona. carbajal@ucm.es
Tema	RELACIÓN DEL CONSUMO DE FIBRA DIETÉTICA Y ENFERMEDADES DEGENERATIVAS	1	Lourdes Pérez-Olleros Conde. ollerosl@ucm.es
Tema	EFFECTO DE LAS NUEVAS TÉCNICAS DE PROCESADO INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS EN EL VALOR NUTRICIONAL DEL PRODUCTO FINAL	1	Beatriz Beltrán de Miguel. beabel@ucm.es
5	Microbiología II, Parasitología	2	
Tema	RESISTENCIAS A ANTIMICROBIANOS UTILIZADOS RUTINARIAMENTE EN EL ÁMBITO AGROPECUARIO	1	M ^{ra} Isabel Rodríguez Escudero. isabelre@farm.ucm.es
Tema	AGUAS MINEROMEDICINALES: DIVERSIDAD MICROBIANA, CONTROL DE CALIDAD Y BENEFICIOS PARA LA SALUD	1	Carmina Rodríguez Fernández. carmina@ucm.es Concepción Pintada García

			cpintado@farm.ucm.es
1,2	Sanidad Animal	2	
Tema	APLICACIÓN DE MÉTODOS MOLECULARES EN BROTES DE INFECCIÓN DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA		Alicia Aranaz Martín. alaranaz@ucm.es Ana Isabel Vela. avela@ucm.es
Tema	BACTERIAS ZONÓTICAS EN LA LECHE DE RUMIANTES		Alicia Gibello gibelloa@vet.ucm.es
1,2	Edafología		
Tema	SUELOS HORTÍCOLAS URBANOS. INFLUENCIA DE LAS ENMIENDAS ORGÁNICAS EN LA NUTRICIÓN VEGETAL.	1	Inmaculada Valverde Asenjo mivalver@ucm.es ; Concepción González Huecas chuecas@ucm.es
1,2	Toxicología y Legislación Sanitaria	1	
Tema:	NORMALIZACIÓN INTERNACIONAL EN CRISIS ALIMENTARIAS Y EN EXPANSIÓN DE MERCADOS	1	Eduardo Arroyo Pardo eduardoa@ucm.es Ana M. López Parra amlopezparra@med.ucm.es
2,4	Medicina Física y Rehabilitación. Hidrología Médica	2	
Tema	AGUAS ENVASADAS Y ELEMENTOS TRAZAS	1	Icía Vázquez Garranzo mariaitv@ucm.es
Tema	ENVASADO DE AGUAS. ENVASES Y EMBALAJES. PLANTAS ENVASADORAS E INSTALACIONES	1	Iluminada Corvillo Martín (corvillo@med.ucm.es) Ana Isabel Martín Megías (aimartin@med.ucm.es)
2,4	Toxicología y Farmacología	2	
Tema	TOXICIDAD POR MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS	1	MARIA ARANZAZU MARTINEZ CABALLER arantxam@vet.ucm.es . IRMA ARES LOMBAN. irmaal@vet.ucm.es
Tema	EXPOSICIÓN A METILMERCURIO POR CONSUMO DE PESCADO. IMPLICACIONES EN SALUD PÚBLICA		MARIA ARANZAZU MARTINEZ CABALLER arantxam@vet.ucm.es . IRMA ARES LOMBAN. irmaal@vet.ucm.es
5	Otros Departamentos Facultad de Químicas	2	
Tema	ANÁLISIS DEL EFECTO DE METALES EN LA CADENA ALIMENTARIA: MERCURIO		José Antonio Campo Santillana. jacampo@ucm.es . M. Carmen Torralba Martínez. torralba@ucm.es
Tema	ANÁLISIS DEL EFECTO DE METALES EN LA CADENA ALIMENTARIA: CADMIO		José Antonio Campo Santillana. jacampo@ucm.es . M. Carmen Torralba Martínez. torralba@ucm.es
2,4	Fisiología animal	2	
Tema	OPTIMIZACIÓN DEL MANEJO EN TRUCHAS (<i>ONCORHYNCHUS MYKISS</i>) AL FINAL DEL CEBO	1	Concepción Pérez Marcos cpmarcos@ucm.es
Tema	LA HELICULTURA COMO FUENTE DE ALIMENTOS.	1	Juan Carlos Fontanillas Pérez juancarlos@vet.ucm.es Carlos garcía Artiga cgartiga@vet.ucm.es
2,4	Bioquímica y Biología Molecular IV	2	
Tema	EL BRÓCOLI DE NUESTRA DIETA PUEDE PROTEGER A NUESTRAS CÉLULAS EN DISTINTAS SITUACIONES DE ESTRÉS.	1	Raquel Pérez Sen (rpsen@ucm.es) Esmerilda García Delicado (esmerild@ucm.es)
Tema	ESTRUCTURA Y PROPIEDADES DE LAS PROTEÍNAS ANTICONGELANTES. APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	1	Raquel Pérez Sen (rpsen@ucm.es) Esmerilda García Delicado (esmerild@ucm.es)

2,4	Fisiología	2	
Tema	CONTROL HORMONAL DE LA GLUCEMIA: REVISIÓN.	1	M^a Dolores Comas Rengifo (lolacom@med.ucm.es) Alberto del Arco González (adelarco@med.ucm.es) Asunción Colino Matilla (colino@med.ucm.es)
Tema	REGULACIÓN NERVIOSA DE LOS PROCESOS DIGESTIVOS.	1	M^a Ángeles Vicente Torres (mavictor@med.ucm.es)
1,2	Física Aplicada	1	
Tema	RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	Adelia Fortún García delifor@vet.ucm.es

(*) Porcentaje de participación del Departamento en la docencia del Grado.