



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 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 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 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 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	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.