



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 2018-19

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.

Modelo primera página

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...

Modelo segunda página

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

CAPÍTULO I

TÍTULO DEL PRIMER CAPÍTULO DEL TRABAJO FIN DE GRADO

Si sólo hubiese un capítulo:

TÍTULO DEL TRABAJO FIN DE GRADO

RESUMEN

En un máximo de una página se distribuirá brevemente el contenido del trabajo y los resultados obtenidos.

SUMMARY

INTRODUCCIÓN

Se indicará el estado actual del problema, incluyendo las referencias bibliográficas más relevantes.

JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

En este apartado se hará una descripción realista de los objetivos.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se realizará una descripción del material y de la metodología a aplicar (trabajo de campo, trabajos de laboratorio, información para metaanálisis, análisis estadístico, bases de datos, etc.).

RESULTADOS

Se indicarán los resultados obtenidos en el trabajo, incluyendo tablas, figuras, esquemas, ecuaciones, etc.

El título de los ejes de las figuras se presentarán en Times New Roman, y su tamaño irá en función del tamaño de la gráfica.

El pie de las FIGURAS y el encabezado de las TABLAS se escribirá en Times New Roman 12 puntos (ver ejemplos) a un espacio y sin sangrado.

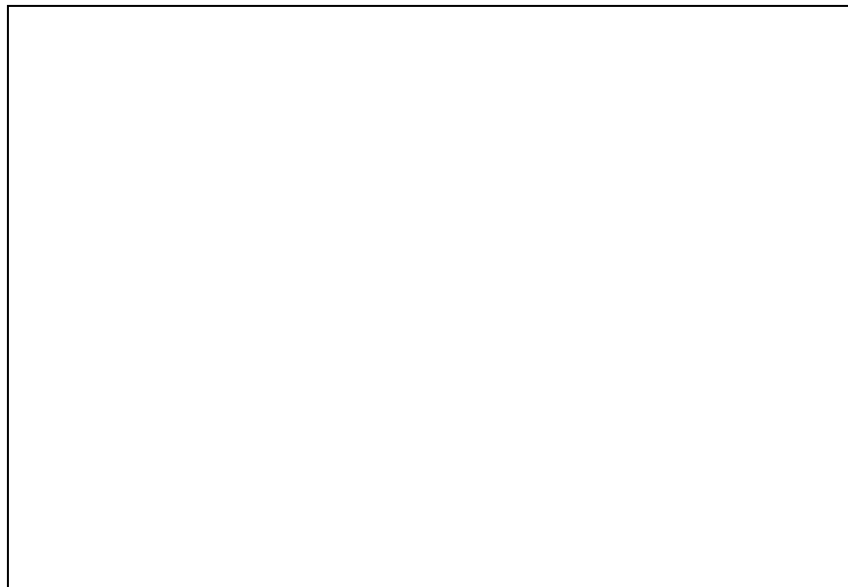


FIGURA 1.1. Efecto

TABLA 1.1 Efecto

DISCUSIÓN

Se compararán los resultados con estudios previos relacionados con el tema.

Si se considera conveniente, **RESULTADOS Y DISCUSIÓN** pueden agruparse en un mismo apartado.

CONCLUSIONES

Las conclusiones, enumeradas, indicarán de forma concisa y clara los aspectos más relevantes que pueden extraerse del trabajo realizado. No son un resumen de los resultados.

CONCLUSIONS

BIBLIOGRAFÍA

Las referencias bibliográficas serán un **máximo de 70** y deben ir ordenadas alfabéticamente siguiendo el estilo de la revista *Trends in Food Science and Technology*. El listado solo incluirá referencias que se citen en el texto.

A continuación se ofrecen ejemplos de formato de los documentos más habituales:

Artículo científico

Apellido(s), Iniciales del nombre(s). (Año de publicación). Título del artículo. *Título de la revista completo (en cursiva), volumen (en cursiva)*, página inicial-final.

Buchanan, R. L., Gorris, L. G. M., Hayman, M. M., Jackson, T. C., & Whiting, R. C. (2017). A review of *Listeria monocytogenes*: An update on outbreaks, virulence, dose-response, ecology, and risk assessments. *Food Control*, 75, 1–13.

Libro

Apellido(s), Iniciales del nombre(s). (Año de publicación). *Título del libro en cursiva* (Número de edición). Lugar de publicación: Editorial.

Msagati, T. A. M. (2013). *Chemistry of food additives and preservatives* (1st ed.). WestSussex, UK: John Wiley and Sons.

Capítulo de libro

Apellido(s), Iniciales del nombre(s). (Año de publicación). Título del capítulo. En Iniciales del nombre(s) y Apellido(s) del editor(es) (abreviatura Ed. o Eds.), *Título del libro en cursiva* (pp. página inicial-página final). Lugar de publicación: Editorial.

Thompson, H. J. (2010). Vegetable and fruit intake and the development of cancer: a brief review and analysis. En R. R. Watson & V. R. Preedy (Eds.), *Bioactive Foods in Promoting Health* (pp. 19–36). San Diego, USA: Academic Press.

Informes de Organismos Oficiales

Abreviatura del Organismo Oficial [Nombre completo cuando se cita por primera vez] (Año de publicación). Título del informe o documento. *Título de la revista (en cursiva), volumen (en cursiva),* página inicial-final.

EFSA & ECDC [European Food Safety Authority & European Centre for Disease Prevention and Control] (2016). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015. *EFSA Journal*,14, 4634-4865.

AESAN [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición] (2011). Informe del Comité Científico en relación a los estudios de vida útil para *Listeria monocytogenes* en determinados productos alimenticios. *Revista del Comité Científico*, 14, 43-63.

Normativa Europea

Tipo de normativa Número/Año* (DOCE o DOUE** y fecha en la que fue publicada) título de la normativa. **En las normativas recientes “Año/Número”;* ***La abreviatura DOCE se refiere al Diario Oficial de la Unión Europea, anteriormente Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DOCE), depende del año de publicación de la normativa.*

Reglamento 2073/2005 (DOCE 22 diciembre 2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento 37/2010 (DOUE 20enero 2010) relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a loslímites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Reglamento 2017/625 (DOUE 7 abril 2017) relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Normativa Española

Tipo de normativa Número/Año (BOE fecha en la que fue publicada) título de la normativa.

Real Decreto 3484/2000 (BOE 12 enero 2001) por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Normas AENOR

AENOR [Asociación Española de Normalización y Certificación] (Año publicación).
Norma Número:AñoTítulo.

AENOR [Asociación Española de Normalización y Certificación] (2017). Norma UNE-EN ISO 15216-1:2017Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección de virus de la hepatitis A y norovirus en alimentos utilizando RT-PCR en tiempo real. Parte 1: Método para la determinación cuantitativa.

AENOR (2014). Norma UNE 167014:2014Hostelería. Requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría.

Página web

Autor o entidad responsable de la página web (año de la última revisión de la página web, suele figurar a pie de página). Título. <http://www....> Consultado: día/mes/año.

CDC [Centers for Disease Control and Prevention] (2016). PulseNet Methods. <https://www.cdc.gov/pulsenet/pathogens/index.html>. Consultado: 11/3/2018.

Documento electrónico

Autor (año). Título. Disponible en: <http://www....> Consultado: día/mes/año.

WHO [World Health Organization] (2014).Antimicrobial resistance: global report on surveillance. Disponible en:

<http://www.who.int/drugresistance/documents/surveillancereport/en>

Consultado: 11/3/2018.

FIAB [Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas] (2016). Etiquetado precautorio de alérgenos: un enfoque científico basado en la evaluación cuantitativa del riesgo. Disponible en:

http://www.fiab.es/archivos/documentoMenu/documentomenu_20161020154930.pdfCo

nsultado: 11/3/2018.