



TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2026-27

TÍTULO DE LA ASIGNATURA	TRABAJO FIN DE GRADO
SUBJECT	BACHELOR'S DEGREE FINAL PROJECT
MÓDULO	8. Trabajo Fin de Grado
MATERIA	8.1. Trabajo Fin de Grado
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos

CÓDIGO GEA	804301
CARÁCTER (BÁSICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA)	OBLIGATORIA
SEMESTRE(S) (1,2,3,4,5,6,7,8)	SEMESTRES 7 Y 8

FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	COMISIÓN TRABAJO FIN DE GRADO
CURSO	4º
PLAZAS OFERTADAS (si procede)	-

	CRÉDITOS ECTS		
CARGA TOTAL	9	ACTIVIDADES DOCENTES PRESENCIALES	225 horas
SEMESTRE	7, 8	ACTIVIDADES DOCENTES NO PRESENCIALES	
REPARTO DE CRÉDITOS POR ACTIVIDAD		DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	
TEORÍA		Realización de un proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación.	
PRÁCTICAS		Preparación y redacción de la memoria del trabajo	
SEMINARIOS		Seminario de trabajo, actividad tutelar, programación, planteamiento.	
		Presentación y defensa del TFG	

(1 ECTS equivale a 10 horas de actividades presenciales)



FICHA DOCENTE

	NOMBRE	CORREO ELECTRÓNICO
COORDINACIÓN	Carlos Escott Pérez	cescott@ucm.es
COMISIÓN TFG	Eva Hernández García	evaher09@ucm.es
	M ^a Alejandra García Alonso	mariaa28@ucm.es
	M ^a Isabel Guijarro Gil	migg@quim.ucm.es
	Carmen Herranz Sorribes	cherranz@ucm.es
	Álvaro Olivares Moreno	alolivares@vet.ucm.es
	José Manuel Rodríguez Peña	josemanu@farm.ucm.es
	Raquel Velasco de Diego	rvelasco@ucm.es

BREVE DESCRIPTOR

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) 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.

El estudiante realizará el trabajo de forma **individual** bajo la supervisión de **1 o 2 docentes**.

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 facultades que imparten el Grado, en colaboración con instituciones o empresas externas. Para esta modalidad será necesario contar con un responsable externo de la institución o empresa.

El TFG no podrá estar plagiado en todo o en parte ni haber sido presentado con anterioridad por el mismo estudiante 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.

El TFG podrá desarrollarse con las siguientes tipologías o cualquier otra que se adapte al método científico:

a) Proyectos o trabajos prácticos, en los que se aborden, entre otros:

- El análisis de situaciones o hechos mediante encuestas y estudios de campo.
- El estudio comparativo de distintos procedimientos de análisis.
- El análisis de mercado de distintos productos
- La evaluación de un riesgo, toxicidad, etc.

b) Proyectos o trabajos técnicos, en el que podrán realizarse, entre otros,

- El desarrollo y diseño experimental de equipos, productos y de líneas de producción.
- El cálculo de procesos, estudios de optimización y análisis de viabilidad, etc.



c) Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo, en el que podrán llevarse a cabo, entre otros:

- El planteamiento de un proyecto de investigación,
- Investigaciones bibliográficas, análisis críticos, revisión sistemática y metaanálisis. No se aceptarán revisiones bibliográficas meramente descriptivas.
- Actividades experimentales ligadas al desarrollo de un proyecto de investigación, etc.

La presentación y defensa del TFG se realizará en una sesión pública ante un Tribunal constituido a tal efecto..

REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Al matricularse: el estudiantado deberá haber superado como mínimo 168 ECTS (un 70% del total), entre ellos todos los de Formación Básica. Junto con la matrícula del TFG, el o la estudiante deberá matricular también todos los créditos restantes para la obtención del título, excepto los créditos de participación pendientes de reconocimiento, si es que fuese a hacer uso de estos.

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 comprehensively apply and evaluate the competencies and skills 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. 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-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
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).



CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO / PRÁCTICO)

De acuerdo con lo establecido en el Acuerdo del Consejo de Gobierno de 13 de julio de 2023, por el que se aprueban las directrices de la Universidad Complutense de Madrid para la elaboración y defensa pública del Trabajo de Fin de Grado, los TFG serán asignados preferentemente por mérito y capacidad. En cumplimiento del reglamento vigente, y según lo previsto en la planificación docente de la asignatura, se ofrecerá un listado público de propuestas de TFG con el profesorado responsable de su supervisión, garantizando un procedimiento de adjudicación que respete dichos criterios. En casos debidamente justificados y conforme a las fechas previstas en el calendario de la asignatura, se podrá contemplar la posibilidad de realizar trabajos cuya temática haya sido acordada entre tutor y estudiante, siempre en el marco de las directrices específicas del TFG aprobadas por el Consejo de Facultad.

El documento empleado para la solicitud será el formulario Google que esté colgado en el Campus Virtual.

MÉTODO 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.

La coordinación de la asignatura programará y desarrollará seminarios informativos y reuniones de seguimiento del TFG para estudiantes y tutores/as. Estas actividades se realizarán al inicio del primer semestre para orientar al estudiante en la elección del TFG y también antes de las defensas.

Los profesores y/o doctores tutores establecerán el calendario de las 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, CETFG4

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La presentación y defensa del TFG se llevará a cabo siguiendo la normativa específica que regula dicho procedimiento aprobada por Junta de Facultad, según queda recogido en el Reglamento del TFG.

La evaluación de los TFG correrá a cargo de quienes lo tutoricen y de un Tribunal nombrado a tal efecto, que estará formado por 3 docentes del Grado. En ambos casos, la evaluación se llevará a cabo siguiendo las herramientas de evaluación publicadas en el campus virtual de la asignatura.



La calificación final de la asignatura se obtendrá como la suma ponderada de la calificación del tribunal (75%) y de quienes lo tutoricen (25%).

En las calificaciones del tutor o tutora se evaluarán diez ítems que valdrán de igual forma.

En la calificación del Tribunal, las tres partes evaluadas se ponderan de la siguiente manera:

- Memoria escrita: 40%
- Presentación oral: 15%
- Defensa: 20%

La calificación final 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 o la estudiante deberá presentar una versión mejorada para su defensa en la siguiente convocatoria. La Comisión adjudicará la calificación de Matrícula de Honor a los TFG mejor calificados, hasta alcanzar el cupo establecido por la normativa vigente.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

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

-<https://biblioteca.ucm.es/vet/basesdedatos>

-<https://biblioguias.ucm.es/grado-ciencia-tecnologia-alimentos>

Aprobado por la Comisión del Trabajo Fin de Grado el 4 de junio de 2026.