



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID



Guía Docente
Trabajo Fin de Grado

Ciencia y Tecnología
de los Alimentos

2026 - 2027



GRADO EN

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE

LOS ALIMENTOS

TRABAJO FIN DE GRADO

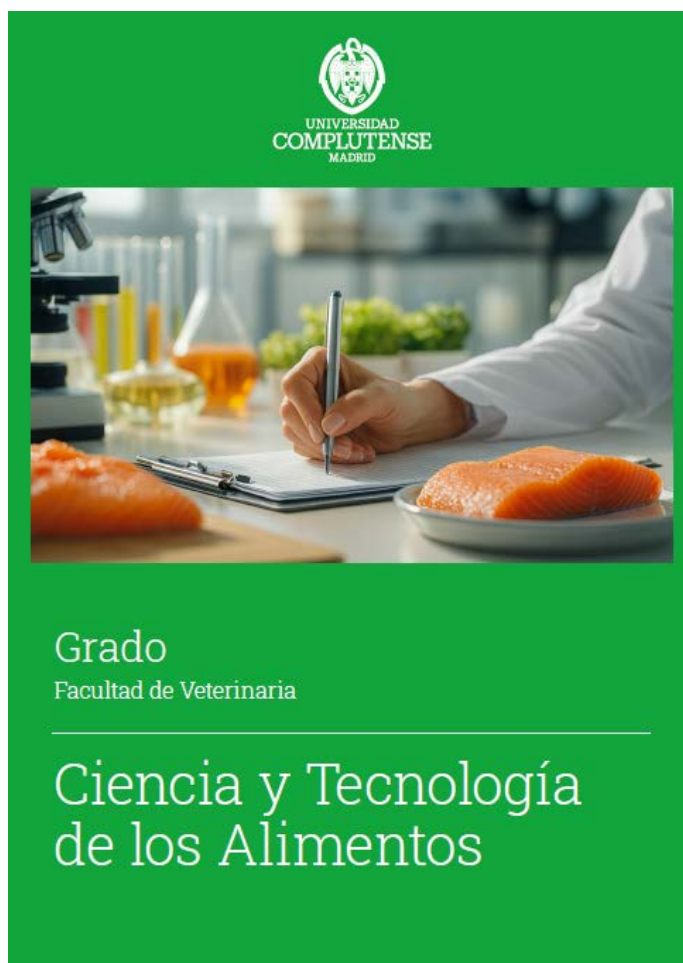
PLANIFICACIÓN DOCENTE

CURSO 2026-2027

Junio de 2026



ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS





ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (MECES nivel 2) consta de un total de 240 ECTS. Esta titulación está adscrita al ámbito de conocimiento de Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos, de acuerdo con el Anexo I del RD 822/2011. La distribución de créditos y el ámbito de conocimiento al que se adscriben las materias que conforman el plan de estudios se muestra en la siguiente tabla:

ÁMBITO DE CONOCIMIENTO (RD 822/2011)	TIPO DE MATERIA		
	FORMACIÓN BÁSICA	OBLIGATORIA	OPTATIVA
Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos	30	135	30
Bioquímica y Biotecnología	6		
Medicina y Odontología	6	6	6
Matemáticas y Estadística	6		
Ciencias Biomédicas	12	6	
Veterinaria		3	
Fisioterapia, Podología, Nutrición y Dietética, Terapia Ocupacional, Óptica y Optometría y Logopedia		12	6
Ciencias Medioambientales y Ecología			6
CRÉDITOS TOTALES	60	162	48

Para completar 240 créditos, cada estudiante ha de superar 60 ECTS de formación básica, 162 ECTS de materias obligatorias y 18 ECTS optativos de los 48 ofertados. Por otra parte, se podrán obtener 6 de los 18 créditos optativos por reconocimiento de créditos.

A continuación, se presenta la estructura del plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, indicando los módulos, materias y asignaturas que lo componen:



Módulo	ECTS Ob	ECTS Opt	Materia	ECTS	Semestre	Asignatura			
1. Materias Básicas	60		1.1 Química	18	1,2	Fundamentos de Química y Análisis Químico			
					3	Fundamentos de Ingeniería Química			
			1.2 Biología	12	1	Microbiología			
					1	Biología			
			1.3 Bioquímica	6	2	Bioquímica			
			1.4 Matemáticas	6	1	Matemáticas			
			1.5 Física	6	1	Física			
			1.6 Fisiología	6	2	Fisiología			
1.7 Toxicología	6	3	Fundamentos de Toxicología						
2. Ciencia de los Alimentos	30		2.1 Bromatología y Análisis de los Alimentos	30	2,3,4	Fundamentos de Bromatología			
						Ciencia y Análisis de los Alimentos de Origen Animal			
						Ciencia y Análisis de los Alimentos de Origen Vegetal			
						Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas			
3. Tecnología de los Alimentos	57		3.1 Producción de Materias Primas	6	2	Producción de Materias Primas			
						3.2 Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	12	5,6	Ingeniería Alimentaria
									3.3 Proyectos
			3.4 Procesado y Transformaciones de los Alimentos	33	4,5,6,7,8	Microbiología Industrial y Biotecnología			
						Envasado de Alimentos			
						Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos			
						Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal			
4. Seguridad Alimentaria	18		4.1 Higiene y Seguridad Alimentaria	18	5,6	Calidad Microbiológica de los Alimentos			
						Higiene y Seguridad Alimentaria			
5. Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	15		5.1 Economía y Técnicas de Mercado	9	3,4	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Industria Alimentaria			
						5.2 Sistemas de Calidad	6	7	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
6. Nutrición y Salud	24		6.1 Nutrición	15	3,5,6	Alimentación y Cultura			
						Nutrición Humana y Dietética			
			6.2 Salud Pública	9	4,7	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria			
						Normalización y Legislación Sanitaria			
7. Prácticum	9		7.1 Prácticum	9	7,8	Prácticas Externas			
8. Trabajo Fin de Grado	9		8.1 Trabajo Fin de Grado	9	7,8	Trabajo Fin de Grado			
9. Formación Complementaria	18		9.1 Complementos de Ciencia de los Alimentos	12	7,8	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos			
						Aguas de Consumo Mineromedicinales			
			9.2 Ampliación de Tecnología de los Alimentos	18	7,8	Tecnología Ambiental			
						Técnicas de Producción Animal			
						Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas			
9.3 Complementos de Seguridad Alimentaria	6	7,8	Restauración Colectiva						
9.4 Avances en Nutrición y Salud	6	7,8	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria						
9.5 Docencia Interdisciplinar en Industrias	6	7,8	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias						



Las asignaturas se distribuyen en 4 cursos de 60 ECTS cada uno. Para conocer la correspondiente carga lectiva se tendrá en cuenta que 1 crédito ECTS equivale a 10 horas presenciales y 15 horas no presenciales.

En la siguiente tabla se recoge la organización de cada curso.

CURSO	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE
1º (60 ECTS)	Fundamentos de Química y Análisis Químico (12 ECTS)	
	Biología (6 ECTS)	Bioquímica (6 ECTS)
	Física (6 ECTS)	Fisiología (6 ECTS)
	Matemáticas (6 ECTS)	Fundamentos de Bromatología (6 ECTS)
	Microbiología (6 ECTS)	Producción de Materias Primas (6 ECTS)
2º (60 ECTS)	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria (9 ECTS)	
	Fundamentos de Ingeniería Química (6 ECTS)	Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas (6 ECTS)
	Fundamentos de Toxicología (6 ECTS)	Química y Bioquímica de los Alimentos (6 ECTS)
	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal (6 ECTS)	Microbiología Industrial y Biotecnología (6 ECTS)
	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal (6 ECTS)	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria (6 ECTS)
	Alimentación y Cultura (3 ECTS)	
3º (60 ECTS)	Nutrición Humana y Dietética (12 ECTS)	
	Ingeniería Alimentaria (12 ECTS)	
	Higiene y Seguridad Alimentaria (12 ECTS)	
	Envasado de Alimentos (6 ECTS)	Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (6 ECTS)
	Calidad Microbiológica de los Alimentos (6 ECTS)	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (6 ECTS)
4º (60 ECTS)	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (9 ECTS)	
	Proyectos (6 ECTS)	Prácticas externas (9 ECTS) (con posible desarrollo en ambos semestres)
	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria (6 ECTS)	
	Normalización y Legislación Sanitaria (3 ECTS)	
	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (6 ECTS)	
	Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas (6 ECTS)	
	Técnicas de Producción Animal (6 ECTS)	
	Restauración Colectiva (6 ECTS)	
	Tecnología Medioambiental (6 ECTS)	
	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria (6 ECTS)	
	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias (6 ECTS)	
Aguas de Consumo Mineromedicinales (6 ECTS)		
Trabajo Fin de Grado (9 ECTS) (con posible desarrollo en ambos semestres)		



PLANIFICACIÓN DOCENTE

Curso 2026-27



INFORMACIÓN GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN DOCENTE DEL GRADO

1. CLASES TEÓRICAS

Las clases de teoría se imparten en grupo único o dos grupos, dependiendo de la asignatura.

- **Primer curso** (1^{er} y 2^o semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 13h
- **Segundo curso** (1^{er} y 2^o semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 14h
- **Tercer curso** (1^{er} y 2^o semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 13h
- **Cuarto curso** (1^{er} semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 14h
- **Cuarto curso** (2^o semestre): dependiendo de la organización de las asignaturas optativas:
 - LUNES A VIERNES, horario de mañana (9 a 11—14 h).
 - LUNES, horario de tarde (15 a 20 h).
 - MARTES A JUEVES, horario de tarde (15 a 19 h).

Este horario se establece para compatibilizar las prácticas externas de los alumnos. Toda la información específica de las asignaturas estará disponible en la web del Grado y en el espacio de cada asignatura en el Campus Virtual.

2. SEMINARIOS

Según las necesidades de cada asignatura, los seminarios se incluyen en los horarios de teoría o de prácticas:

- Si los seminarios se realizan con todos los estudiantes del grupo de teoría, se incluyen en el horario de mañana.
- Si los seminarios se realizan en grupos, con un número reducido de estudiantes, se incluyen generalmente en el horario de mañana y/o de tarde.

3. PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y AULAS DE INFORMÁTICA

Se establecen grupos de prácticas, con un número de estudiantes que varía dependiendo de las asignaturas y capacidad de los laboratorios o instalaciones disponibles.

El horario de prácticas (de primero a cuarto curso) se organiza en la franja horaria de 13 a 19 h (de lunes a viernes), ajustando según cada asignatura.



Las visitas a industrias de la asignatura de Docencia Interdisciplinar en la Industria Alimentaria se realizan en las primeras semanas del segundo semestre, en horario de 9 a 14 h. En las visitas realizadas en diversas asignaturas su horario depende de la empresa o centro de realización.

4. EXÁMENES DE EVALUACIÓN CONTINUA-PARCIALES

Cada asignatura podrá realizar cuantos controles o exámenes de evaluación continua considere oportunos mediante la plataforma Moodle o presencialmente en sus horas programadas de clase. Se considerarán como exámenes parciales aquellos en los que se convoque a todo el curso a una misma hora y sean necesarias varias aulas para su desarrollo, por lo que se realizarán preferentemente los lunes en la franja horaria de 9 a 11 h, establecida para este fin, en la programación del curso y para no interferir con la docencia.

5. ASIGNATURAS OPTATIVAS

Se ofertan 8 asignaturas optativas de 6 ECTS cada una, entre las que el estudiante deberá elegir 3 (18 créditos ECTS). La docencia de estas asignaturas se oferta en el primer semestre (a primera y última hora de la mañana) y en el segundo semestre del cuarto curso, en horario de mañana (de 9 a 15 h, de lunes a viernes) y de tarde (de 15 a 20 h los lunes y de 15 a 19 h de martes a jueves).

6. PRÁCTICAS EXTERNAS (CURRICULARES)

Los estudiantes pueden realizar prácticas (9 créditos ECTS) en empresas o en centros de investigación, en el primer o en el segundo cuatrimestre. El horario se establece por la empresa o centro receptor.

7. TRABAJO FIN DE GRADO

El Trabajo Fin de Grado (TFG) es una asignatura de 9 créditos ECTS, que se realizará de forma individual y cuya elaboración y defensa deberá desarrollarse en la fase final del Plan de Estudios. Para poder matricularse, se deberán haber superado como mínimo 168 ECTS (un 70 % del total), entre ellos todos los de Formación Básica.

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. Para esta modalidad será necesario contar con responsables externos de la institución o empresa, además del responsable de la tutorización de la UCM. El TFG no



podrá en ningún caso coincidir con el trabajo desarrollado en las prácticas externas curriculares.

8. MATRICULACIÓN EN ASIGNATURAS DE DISTINTOS CURSOS

Si un estudiante se matricula de asignaturas de varios cursos deberá tener en cuenta la posibilidad de solapamiento de actividades y la consiguiente dificultad de su seguimiento. **Se ruega consultar los calendarios de actividades docentes antes de la matriculación, para evitar el seguimiento de asignaturas de diferentes cursos que solapen docencia.**

De forma general, se recomienda no matricular en un curso académico más de 72 ECTS, y de más de tres cursos distintos, así como dar preferencia a la matrícula de las asignaturas pendientes de cursos inferiores.

La coordinación de curso y de asignatura no tiene la obligación de hacer cambios en la programación de las asignaturas para ajustarse a los requerimientos de la situación derivada de una determinada elección de matrícula; es deber de cada estudiante evitar coincidencias en el desarrollo de actividades de las asignaturas que matricule. No obstante, para el estudiantado repetidor, y con el objetivo de fomentar que la superación de las asignaturas del Grado se desarrolle en un orden adecuado, las prácticas de los cursos inferiores tienen prioridad sobre las de los cursos superiores. Así, aquellos estudiantes que tengan solapamiento en los horarios de prácticas de asignaturas de varios cursos podrán solicitar a la coordinación de la asignatura del curso superior la posibilidad de realizar las prácticas en otro momento diferente al asignado a su grupo. Se recuerda que los coordinadores analizarán la viabilidad y las posibilidades de los cambios solicitados, pero no tienen obligación de acometerlos.



CALENDARIO DE ORGANIZACIÓN DOCENTE - CURSO 2026-2027

En la Facultad de Veterinaria se seguirá el siguiente calendario de actividades:

- **Viernes, 4 de septiembre** de 2026: Acto de **bienvenida para estudiantes de nuevo ingreso**, visita a las instalaciones de la Facultad y **Jornada Técnica para estudiantes de nuevo ingreso**, que incluye
 - Jornada de Bioseguridad
 - Jornada de Competencias Profesionales
- **Viernes 2 de octubre de 2026**: Celebración de San Francisco de Asís

PRIMER SEMESTRE (15 semanas lectivas)

- **Periodo de clases de 1^{er} curso**: Del 7 de septiembre de 2026 al 11 de diciembre de 2026 (ambos inclusive)
- **Periodo de clases de 2^o a 4^o curso**: Del 2 de septiembre de 2026 al 11 de diciembre de 2026 (ambos inclusive)
- **Vacaciones de Navidad**: Del 21 de diciembre de 2026 al 7 de enero de 2027 (ambos inclusive)
- **Periodo de exámenes del primer semestre**: Del 14 al 18 de diciembre de 2026 y del 8 al 19 de enero de 2027 (ambos inclusive)
- **Fecha límite de entrega de actas**: 8 de febrero de 2027

SEGUNDO SEMESTRE (15 semanas lectivas)

- **Periodo de clases de 1^o a 4^o curso**: Del 20 de enero de 2027 al 7 de mayo de 2027 (ambos inclusive)
- **Vacaciones de Semana Santa**: Del 19 al 29 de marzo de 2027 (ambos inclusive)
- **Periodo ordinario de exámenes del segundo semestre y anuales**: Del 13 de mayo al 2 de junio de 2027 (ambos inclusive)
- **Fecha límite de entrega de actas (convocatoria ordinaria)**: 11 de junio de 2027
- **Periodo extraordinario de exámenes**: del 17 de junio al 6 de julio de 2027 (ambos inclusive)
- **Fecha límite de entrega de actas (convocatoria extraordinaria)**: 16 de julio de 2027



Trabajo Fin de Grado y Prácticas Externas

Las **fechas de defensa del TFG-CYTA** para el curso 2026-27 serán:

Convocatoria Extraordinaria de febrero: 5 de febrero de 2027

Convocatoria Ordinaria: 22 de junio de 2027

Convocatoria Extraordinaria: 15 de septiembre de 2027

La fecha de **cierre de actas del TFG y de Prácticas Externas**:

Convocatoria Extraordinaria de febrero: 8 de febrero de 2027

Convocatoria Ordinaria: 23 de junio de 2027

Convocatoria Extraordinaria: 17 de septiembre de 2027



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.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES DEL TRABAJO FIN DE GRADO (Curso 2026-27)

Las fechas indicadas tienen carácter provisional y podrán modificarse indicándose con suficiente antelación

De acuerdo con el Reglamento de TFG de CYTA, los estudiantes podrán elegir tema de TFG entre los ofertados por los Departamentos y Secciones Departamentales implicados en la docencia del Grado acorde a la normativa vigente en el campus virtual de la asignatura.

El TFG podrá presentarse en la convocatoria extraordinaria de febrero *, convocatoria ordinaria de junio (acto de defensa en julio) y convocatoria extraordinaria de julio (acto de defensa en septiembre).

* La convocatoria extraordinaria de febrero solo estará disponible para el alumnado que cumpla los requisitos y la solicite en el plazo establecido

Los impresos requeridos para la tramitación (formularios Google o formularios web) se encuentran disponibles en la [página web del TFG del Grado en CYTA](#) y/o en el Campus Virtual

SEMINARIOS INFORMATIVOS

El **7 de septiembre** se realizará un seminario informativo sobre el Reglamento y el desarrollo del TFG. El lugar y hora de celebración se indicará en el Campus Virtual de la asignatura.

Además, se informará de los seminarios de interés para el TFG organizados por la Biblioteca de la Facultad de Veterinaria.

CALENDARIO DE ASIGNACIÓN, DEPÓSITO Y EXPOSICIÓN DEL TFG

El proceso de (1) Solicitud y Asignación de un tema de TFG, (2) Depósito de la Memoria y Solicitud de Presentación del TFG y (3) Exposición y Defensa del TFG se realizará de acuerdo con el siguiente calendario de actividades:

1. Solicitud de TFG y asignación

(Véase Reglamento del TFG de CYTA puntos 3, 4 y 5)

Preinscripción del alumnado de la solicitud de temas de TFG propuestos entre el **10 y el 16 de septiembre de 2026** a través del [FORMULARIO DE ELECCIÓN DE TFG](#)

Asignación preliminar de los temas de TFG en sesión pública y publicación. Fecha de publicación en el campus virtual: **hasta el 25 de septiembre (incluido) de 2026**

Asignación definitiva de los temas de TFG en sesión pública y publicación. Fecha de publicación en el campus virtual: **hasta el 8 de octubre de 2026**

2. Depósito de la Memoria y solicitud de presentación del TFG

(Véase Reglamento del TFG de CYTA puntos 6 y 7)

En cualquiera de las convocatorias será **imprescindible** que el alumnado haga la **inscripción** del TFG en el siguiente [FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DEL TFG](#)

El alumnado podrá depositar su TFG en enero, junio o julio, si cumple los requisitos y lo ha solicitado:

Convocatoria extraordinaria de febrero: hasta el 19 de enero de 2027

Convocatoria ordinaria de junio/julio: hasta el 7 de junio de 2027

Convocatoria extraordinaria de septiembre: hasta el 23 de julio de 2027

3. Exposición y defensa del TFG

(Véase Reglamento del TFG de CYTA punto 9)

La exposición y defensa de los TFG se iniciará los días seguidamente indicados.

Convocatoria extraordinaria de febrero: 5 de febrero de 2027

Convocatoria ordinaria de junio/julio: 22 de junio de 2027

Convocatoria extraordinaria de septiembre: 15 de septiembre de 2027



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID



una-europa.eu

Grados UCM



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Campo de Estudio: Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria

Campus de Moncloa

veterinaria.ucm.es

Para más información: www.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos

www.ucm.es

