



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

GUÍA DE LA TITULACIÓN Curso 2023-2024

Facultad de Veterinaria.
Universidad de León.

Disponible en la web de la Facultad:

<http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/titulaciones/grado-en-ciencia-y-tec-de-alimentos>

INDICE

• PRESENTACIÓN.....	3
• ADMISIÓN, ACCESO Y MATRÍCULA.....	3
• ORGANIZACIÓN DOCENTE	5
○ PLAN DE ESTUDIOS	6
○ PLAN DOCENTE Y HORARIOS.....	8
• RECONOCIMIENTO.....	11
• PRÁCTICAS EXTERNAS	15
• TRABAJO FIN DE GRADO	17
• MOVILIDAD	19
• SALIDAS, INVESTIGACIÓN Y POSGRADO.....	21
• PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL (PAT).....	24
• REPRESENTACIÓN EN ORGANOS DE GOBIERNO	24
• ASOCIACIONES	25
• COORDINACIÓN	25

PRESENTACIÓN

La Facultad de Veterinaria de la Universidad de León cuenta con una experiencia docente e investigadora en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos de más de 40 años. Además de la docencia en la Licenciatura/Grado en Veterinaria, en 1993 comenzaron los estudios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulación que ha sido sustituida por el actual Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, implantado en León en el curso 2010-2011.

El **objetivo general** del *Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos* es el de formar profesionales que alcancen el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos y el grado de desarrollo de sus capacidades de análisis, organización, planificación y actuación en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los ámbitos del diseño, la gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a lo largo de toda la cadena alimentaria, de la seguridad alimentaria, de la comercialización alimentaria, de la nutrición y la salud pública, así como en los ámbitos de la formación y la innovación en temas alimentarios. Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como las de comunicar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una carga lectiva de 240 ECTS que se distribuyen en cuatro cursos lectivos.

- **Memorias de Verificación del Grado en CTA** (Plan 2010 y Plan 2019) (disponibles en la web de la Facultad, <http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/titulaciones/grado-en-ciencia-y-tec-de-alimentos>).

Puedes conocer más sobre el Grado en la web: www.ccyta.es

La **Decana** de la Facultad en la actualidad es la Profesora María Teresa Carbajo Rueda (fvedec@unileon.es).

ADMISIÓN, ACCESO Y MATRÍCULA

El **perfil de ingreso** idóneo para un alumno que acceda al *Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos* se caracteriza por:

- conocimientos científicos básicos adquiridos durante la formación secundaria, en el campo de la **Biología, Química, Física y Matemáticas**, principalmente,
- capacidad para resolver problemas de índole cotidiano y habilidades para la comprensión de la lectura, síntesis y análisis,
- habilidad para las relaciones sociales y el trabajo en equipo,

- interés por el conocimiento de las bases científicas que explican los procesos de obtención/transformación/conservación de los alimentos y su control,
- interés por el trabajo en el laboratorio,
- motivación por la calidad,
- sensibilización por problemas relacionados con la salud humana, con la contaminación del medio ambiente y con el aprovechamiento de los recursos,
- valores éticos que le permitan desarrollar sus tareas como estudiante universitario,
- conocimiento de las características de la titulación, las expectativas de trabajo y su proyección en la sociedad.

En función de la normativa actualmente vigente (web del Ministerio de Educación y Formación Profesional, <https://www.mecd.gob.es/servicios-al-ciudadano-mecd/normativa/educacion/universidades/acceso-universidad.html>), el acceso podrá realizarse desde alguna de las siguientes vías:

- Pruebas de Acceso a la Universidad (Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y otra normativa disponible en <https://www.mecd.gob.es/servicios-al-ciudadano-mecd/normativa/educacion/universidades/acceso-universidad.html>) conforme a la modalidad de [Bachillerato](#) de Ciencias.
- Pruebas para mayores de 25 y 45 años (Real Decreto 412/2014).
- Prueba de Madurez del curso Preuniversitario.
- Bachillerato cursado por un plan de estudios anterior a 1953.
- Ciclos Formativos de Grado Superior (Familias Profesionales de: Agrarias, Industrias Alimentarias, Sanidad y Química) (<http://incual.mecd.es/titulos-de-formacion-profesional>).
- COU aprobado con anterioridad al curso 1974/75.

Titulados Universitarios o equivalentes

Información sobre el acceso a los grados de la ULE:
<https://www.unileon.es/estudiantes/estudiantes-grado>.

Posteriormente, mediante preinscripción en la Sección de Acceso de la Universidad, se solicita plaza y en caso de ser concedida se procede a realizar la matrícula en los plazos establecidos para ello en la Unidad Administrativa del Centro en el que se imparte la Titulación.

Para el curso actual el límite de plazas es 35.

MATRÍCULA

La información relativa a la matrícula (plazos, anulación, permanencia, anulación de convocatorias, etc.) se puede encontrar en:

<http://www.unileon.es/estudiantes/estudiantes-grado/matricula/normativa>

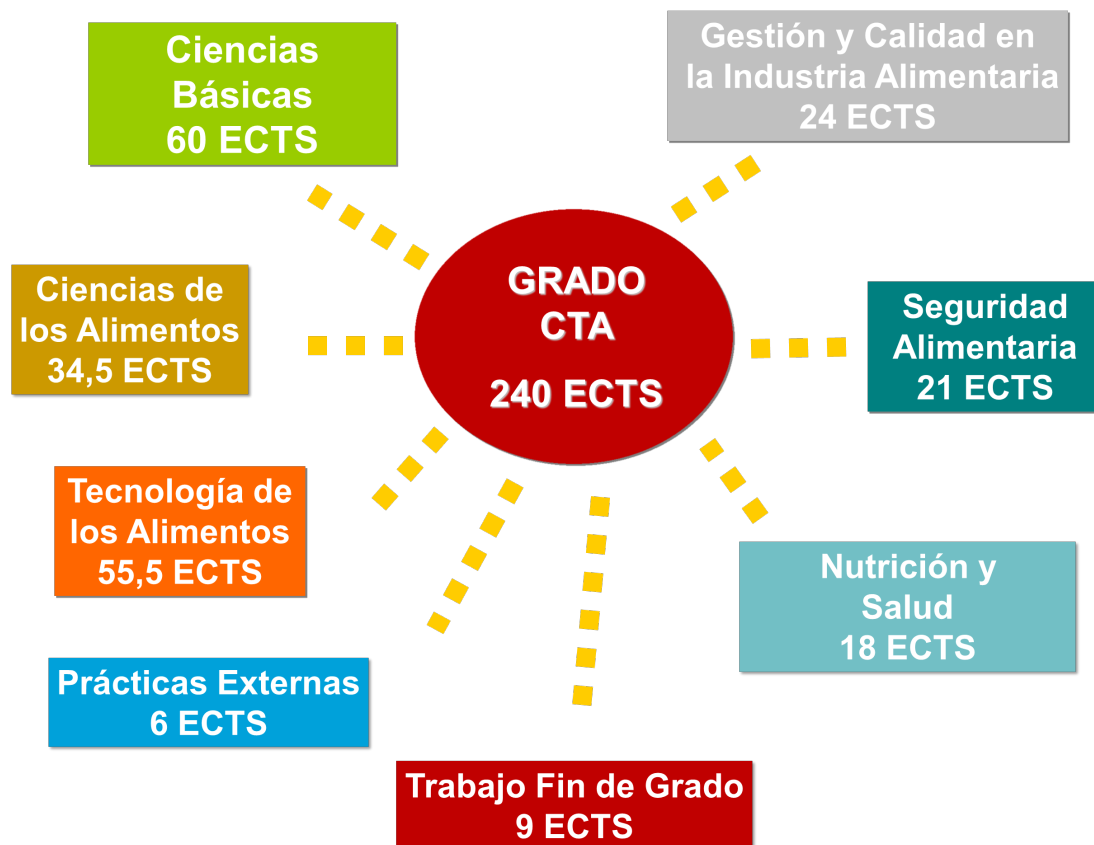
ORGANIZACIÓN DOCENTE

PLAN DE ESTUDIOS

Módulos formativos obligatorios del Grado en CTA

Módulo	Carácter ¹	ECTS
1. Ciencias básicas	B/F	60
2. Ciencias de los alimentos	B/F	34,5
3. Tecnología de los alimentos	P	55,5
4. Seguridad alimentaria	P	21
5. Gestión y calidad en la industria alimentaria	P	24
6. Nutrición y Salud	P	18
7. Prácticas en Empresa	P	6
8. Trabajo Fin de Grado	P	9

¹B/F = básico o fundamental; P = Profesional.



El plan de estudios actual del Grado en CTA ([Plan de 2019](#)) finalizó su implantación en el curso 2022-23, estando en fase de extinción el Plan 2010 conforme a lo mostrado a continuación:

- **Curso 2019-20:** implantación del 1º curso del Grado en CTA (plan 2019).
- **Curso 2020-21:** implantación del 2º curso del Grado en CTA (plan 2019).
- **Curso 2021-22:** implantación del 3er curso del Grado en CTA (plan 2019) y extinción del 1º curso del Grado de CTA (plan 2010).
- **Curso 2022-23:** implantación del 4º curso del Grado en CTA (plan 2019) y extinción del 2º curso del Grado de CTA (plan 2010).
- **Curso 2023-24:** extinción del 3er curso del Grado de CTA (plan 2010).
- **Curso 2024-25:** extinción del 4º curso del Grado de CTA (plan 2010).

Plan de Estudios del Grado en CTA (Plan 2019).

Curso	Semestre	Módulo	Materia	ECTS
PRIMERO				
Plan 2019				
	S1	CB	Química I	6
	S1	CB	Fisiología Humana	6
	S1	CB	Biología y Microbiología	10,5
	S1	CB	Física	7,5
				30
	S2	CB	Química II	6
	S2	CB	Matemáticas y Estadística	9
	S2	CB	Análisis Químico e Instrumental	9
	S2	CB	Bioquímica	6
				30
SEGUNDO				
Plan 2019				
	S3	CA	Microbiología de los Alimentos	7,5
	S3	CA	Análisis de los Alimentos	6
	S3	CA	Producción de Materias Primas	6
	S3	TA	Bases de la Ingeniería Química	4,5
	S3	NS	Fundamentos de la Nutrición	6
				30
	S4	CA	Química y Bioquímica de los Alimentos	7,5
	S4	CA	Composición y Propiedades de los Alimentos	4,5
	S4	CA	Alimentación y Cultura	3
	S4	TA	Operaciones Básicas	4,5
	S4	SA	Toxicología Alimentaria	6
	S4	GCIA	Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria	4,5
				30

TERCERO Plan 2019	Semestre	Módulo	Materia	ECTS
	S5	TA	Tecnología Alimentaria General	9
	S5	TA	Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental	4,5
	S5	NS	Salud Pública	6
	S5	NS	Nutrición Aplicada	6
	S5	GCIA	Análisis del Mercado Alimentario	4,5
				30
	S6	TA	Tecnología de la Carne y del Pescado	6
	S6	TA	Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos	6
	S6	TA	Tecnología de las Frutas y Hortalizas	4,5
	S6	TA	Tecnología de las Bebidas Alcohólicas	4,5
	S6	TA	Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales	6
	S6		Optativa	3
				30
CUARTO Plan 2019	Semestre	Módulo	Materia	ECTS
	S7	SA	Gestión de la Seguridad Alimentaria	9
	S7	GCIA	Calidad de los Alimentos y su Gestión en la Industria Alimentaria	9
	S7	GCIA	Normalización y Legislación Alimentaria, Deontología	6
	S7		Optativa	3
	S7		Optativa	3
				30
	S8	SA	Evaluación del Riesgo	6
	S8	TA	Diseño de Productos Alimenticios	6
	S8		Prácticas externas	6
	S8		Optativa	3
	S8		Trabajo Fin de Grado	9
				30
			TOTAL GRADO	240

CB, Ciencias Básicas.

CA, Ciencias de los Alimentos.

TA, Tecnología de los Alimentos.

NS, Nutrición y Salud.

SA, Seguridad Alimentaria.

GCIA, Gestión y Calidad en la I. Alimentaria.

Oferta de asignaturas optativas (Plan 2019):

Materia	Créditos ECTS	Curso/Semestre
Biología Alimentaria (plan 2019)	3	3º y 4º/2S
Fisiopatología de la Nutrición (plan 2019)	3	3º y 4º/2S
Tecnología del Envasado (plan 2019)**	3	3º y 4º/2S
Inglés Científico-Técnico (CTA) (plan 2019)	3	3º y 4º/2S
Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico de los Alimentos (plan 2019)	3	3º y 4º/2S
Alimentación Animal y Salud Humana (plan 2019)	3	4º/1S
Recursos de Información y Comunicación Científico-Técnica (plan 2019)	3	4º/1S
Interacciones Medicamentos-Alimentos (plan 2019)	3	4º/1S
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos (plan 2019)	3	4º/1S
Química y Tecnología Culinarias (plan 2019)**	3	4º/1S

* Más información sobre contenidos de las asignaturas optativas está disponible en el siguiente [enlace](#).

** **Las asignaturas de Tecnología del Envasado y Química y Tecnología Culinarias tienen una limitación en el número de alumnos matriculados, siendo la misma de 15 alumnos para cada asignatura.** Los criterios utilizados en la selección de los alumnos son la nota media del expediente académico y el número de créditos cursados (aprobados por la Junta de Centro de la Facultad de Veterinaria el 22 de junio de 2023).

PLAN DOCENTE Y HORARIOS

El **Plan Docente** del Grado en CTA está disponible en la web de la Facultad, en: www.veterinaria.unileon.es (en la pestaña Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Incluye el **profesorado** responsable de cada asignatura y los **horarios** de clases y exámenes, aunque estos también están publicados en la web en formato [GOOGLE CALENDAR](#).

[Calendario Escolar 2023-24](#)

Los horarios son elaborados por los Coordinadores de Curso (ver Coordinación). Estos hablan, para ello, con profesores y alumnos. Cualquier cambio que se quiera proponer, debe hacerse directamente al Coordinador (si es un cambio de clase muy puntual puede ser suficiente hablarlo directamente con el profesor implicado).

Los **horarios de exámenes** de la primera convocatoria pueden ser susceptibles de cambio, no así los de la segunda convocatoria ya que son aprobados por la Junta de Facultad.

Las aulas asignadas al Grado en CTA para el curso actual son:

- 1º: aula 5.

- 2º: aula 6.
- 3º: aula 8 (ala norte de la Facultad).
- 4º: aula 11 (ala norte de la Facultad).

El **acceso de los estudiantes, PDI y PAS u otras personas (colaboradores en investigación)** que entren en la Facultad podrán hacerlo por las diferentes puertas en el horario normal.

Las clases prácticas normalmente se desarrollan en los Laboratorios de Alumnos de los distintos departamentos, lo cual será indicado por el profesor. Algunas actividades se desarrollan en la [Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos](#).

Programas de Asignaturas

Los programas de todas las asignaturas se pueden consultar en:

<http://www.unileon.es/estudiantes/estudiantes-grado/oferta-de-estudios/planes?titula=0107>

Material Didáctico

El material didáctico de cada asignatura está disponible en el MOODLE INSTITUCIONAL:

<https://agora.unileon.es/>

Normas durante las Actividades Docentes

Clases teóricas

- Guardar máxima puntualidad para evitar interrupciones en la impartición de las clases.
- Las clases teóricas en horario de mañana comienzan a la hora y 10 minutos y finalizan a la hora en punto, y en horario de tarde comienzan a la hora y 30 minutos y finalizan según lo indicado en los horarios. Los alumnos deben estar a esa hora en el interior del aula, para no retrasar el inicio de la clase.
- No está permitido consumir comidas ni bebidas en las aulas, salvo agua.
- Durante las clases se prohíbe la utilización de teléfonos móviles.
- Se ruega máximo silencio en el desarrollo de la clase, mientras el profesor está impartiendo docencia.

Clases prácticas de laboratorio

- Es necesario el uso de **bata blanca**.
- Se podrá exigir el uso de **gafas protectoras** en aquellas prácticas en las que el profesor responsable de la práctica lo indique, por ello, todos los alumnos deberán proveerse de dicho accesorio.
- No se deben llevar puestos adornos (pendientes, collares, anillos...) que puedan entorpecer la utilización del material de laboratorio o suponer un riesgo.
- Es obligatorio llevar el pelo recogido.
- No está permitido consumir comidas ni bebidas en los laboratorios.
- No se deben ocupar las mesetas de laboratorio con material que no sea necesario para la realización de los análisis (bolsos, mochilas, prendas de abrigo...).
- Se deben cumplir las indicaciones que realice el profesor responsable de la impartición de la clase práctica.

Solicitamos la colaboración de todos en el seguimiento de estas normas para un adecuado desarrollo de la docencia en nuestra Facultad.

RECONOCIMIENTO

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Se entiende por reconocimiento la aceptación por la Universidad de León de los créditos que, habiendo sido obtenidos en enseñanzas oficiales, en la misma u otra Universidad, son computados en otras enseñanzas distintas de la Universidad de León a efectos de la obtención de un título oficial de Grado.

- El Trabajo Fin de Grado no será objeto de reconocimiento.

El reconocimiento se solicitará en el plazo indicado en la Secretaría de la Facultad utilizando el impreso correspondiente disponible en Secretaría. La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Facultad de Veterinaria resolverá. Se tendrá en cuenta la equivalencia de contenidos y créditos entre las materias. Se pueden consultar los posibles reconocimientos en la Secretaría o directamente al Coordinador del Grado (fvevdec2@unileon.es).

Más info.:

<http://www.unileon.es/estudiantes/estudiantes-grado/reconocimiento-y-transferencia-de-creditos>

RECONOCIMIENTOS GRADO CTA/FP SUPERIOR

Consultar directamente en la Secretaría del Centro.

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS LIBRES

- El plan de estudios del Grado en CTA contempla el reconocimiento de hasta 6 ECTS por diversas actividades y que se restarían a la optatividad.

- El modelo de solicitud se puede recoger en la secretaría del Centro.
- Los reconocimientos se resolverán por la Comisión Técnica de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Facultad.
- Para reconocer un crédito ECTS es necesario haber cursado al menos 25 horas, entre clases teóricas, prácticas o trabajo personal.

- En los correspondientes informes, que deberá aportar el estudiante junto con la solicitud, se hará constar el número de horas acreditadas, en función de las cuales se reconocerá 1 crédito por, al menos 25 horas, y deberá acompañarse del Vº Bº del Vicerrector/a o del Director/a del Área correspondiente.
- **En todo caso, estas actividades han de ser realizadas durante el periodo en el cual el estudiante esté matriculado en la titulación de Grado.**
- Estos reconocimientos no tendrán calificación o en su caso figurará la de “Apto”.
- El reconocimiento solo será válido para un título de Grado.
- El número de créditos reconocido por estas actividades se minorará del número de créditos optativos exigidos por el correspondiente plan de estudios.

Actividades objeto de Reconocimiento

1. Se reconocerán hasta 6 créditos ECTS por la participación de los estudiantes de titulaciones de Grado en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación:
 - a. Realización de cursos y seminarios que, en función de sus características, contenido, duración y relevancia, apruebe la Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos a propuesta de las correspondientes Comisiones Técnicas. Dichos cursos y seminarios podrán haber sido impartidos bien por la Universidad de León o bien por otras Universidades durante el período en que el estudiante curse sus estudios de Grado en la Universidad de León.
 - b. Realización de otras actividades formativas desarrolladas en el ámbito de la Universidad y aprobadas por el Consejo de Gobierno, durante el período en que el alumno curse sus estudios de Grado en la Universidad de León.
 - Cursos de Verano
 - Cursos Instrumentales
 - Cursos de Extensión Universitaria
 - Cursos de especialización
 - Seminarios de especialización
 - Cursos de enseñanza no reglada de idiomas
 - Cursos de la Escuela Oficial de idiomas
 - Cursos del Conservatorio Profesional de Música
 - c. Participación activa en alguna asociación cultural universitaria debidamente reconocida:
Formaciones musicales de la Universidad:
 - Orquesta Juventudes Musicales-Universidad de León.
 - Banda de Música Juventudes Musicales-Universidad de León.
 - Coro Ángel Barja Juventudes Musicales-Universidad de León.

Se reconocerá 1 crédito, en cada una de las formaciones, por la participación en todos los conciertos celebrados, realización de un módulo formativo y asistencia a todos los ensayos.

Deberá acreditarse mediante certificación expedida por el Vicerrector de Relaciones Institucionales y Extensión Universitaria, de quién dependen dichas formaciones, que será aportada por el/la interesado/a con la solicitud de reconocimiento.

- d. Participación en actividades solidarias y de cooperación, tal y como pudieran ser, entre otras:
- la participación en programas de voluntariado,
 - la intervención activa en ONGs o entidades sin ánimo de lucro con las que exista convenio con la Universidad de León,
 - la participación en campañas de donación de sangre; hasta la fecha sólo hay firmado un convenio con el Centro de Hemoterapia y Hemodonación de Castilla y León. Se podrán reconocer 0,5 créditos a los estudiantes que sigan la campaña pautada de donación durante el curso académico y asistan con aprovechamiento a un curso sobre donación del Centro de Hemoterapia y Hemodonación de Castilla y León, previa presentación del certificado expedido por dicho Centro, junto con la solicitud de reconocimiento; o
 - el desarrollo de actividades altruistas en materia de asistencia social.
- e. Participación en programas y actividades desarrolladas por la Oficina Verde de la Universidad de León. Se deberá aportar informe del Director de dicha Oficina en el que conste el número de créditos a reconocer por las actividades desempeñadas.
- f. Participación en programas y actividades desarrolladas por el Área de Cooperación al Desarrollo de la Universidad de León. Se deberá aportar informe del Director/a de dicho Área en el que conste el número de créditos a reconocer por las actividades desempeñadas.
- g. Participación en el programa mentor/padrino para alumnos extranjeros.
- h. Participación en actividades deportivas:
- A los deportistas participantes en equipos federados de la ULE y en Ligas Universitarias que tengan al menos un año de antigüedad como tales, se les podrá reconocer hasta un máximo de 9 créditos por curso y en un único deporte.
 - Alumnos que representen a la ULE en competiciones oficiales de carácter Nacional e Internacional, se les podrá reconocer hasta un máximo de 3 créditos por curso académico.
 - A los alumnos que participen en la organización, programación y desarrollo de las actividades culturales y deportivas que programa la ULE, se les podrán reconocer hasta un máximo de 1,5 créditos por curso académico, en función de su duración y características.

Consideración a tener en cuenta para aquellos alumnos que vayan a solicitar Beca:

- Los alumnos que soliciten reconocimiento de créditos y que su matrícula pase a tener menos de 59 créditos, deberán superar el 100 % de los mismos, y la cuantía de su beca se verá reducida.

RECONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS EN EMPRESA EXTRACURRICULARES

- El plan de estudios del Grado en CTA de León **NO** contempla el reconocimiento de créditos libres por prácticas en empresa, sino por las actividades señaladas anteriormente.
- Por otra parte, la normativa actual de la ULE sobre reconocimiento **NO** contempla el reconocimiento de prácticas en empresa por asignaturas. Por ello, aquellos alumnos que hayan realizado prácticas en empresa y quieran reconocerlas, podrán matricularse de la asignatura optativa PRACTICAS EXTERNAS y solicitar su reconocimiento al profesor responsable.

1 ECTS = 25 horas (entre horas en la empresa, horas de realización de informes).

PRÁCTICAS EXTERNAS

Durante la realización de los estudios en el Grado se pueden realizar PRÁCTICAS EXTERNAS que pueden ser de dos tipos: **curriculares** (forman parte del plan de estudios) y **extracurriculares**.

PRÁCTICAS EXTERNAS CURRICULARES

Se corresponden con la asignatura obligatoria: PRÁCTICAS EXTERNAS.

- 4º CURSO.
- 2º SEMESTRE.
- ECTS: 6.

Profesor Responsable: Bernardo Prieto Gutiérrez (bprig@unileon.es).

NORMATIVA APLICABLE:

- [Reglamento por el que se regulan las prácticas externas en los estudios de Grado y Máster de la ULE](#) (CG 16/7/2012, mod. 2/10/2014, disponible en la web de la ULE, en Normativa de régimen interno).
- **Memorias de Verificación del Grado en CTA** (Plan 2010 y Plan 2019) (disponibles en la web de la Facultad, <http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/titulaciones/grado-en-ciencia-y-tec-de-alimentos>).

Resumen:

1. **Carga lectiva:** cada ECTS equivale a un máximo de 25 horas de prácticas, incluido el tiempo dedicado por el alumno a la preparación preliminar y a la elaboración de la memoria u otra actividad relacionada con la evaluación. La estancia en la empresa tendrá una duración de 120 horas (el resto de horas se distribuyen en 10 para tutorías y 20 para elaboración de la memoria).
2. El Centro elaborará un **listado de empresas/entidades** en las que se pueden realizar las prácticas, y tramitará los convenios correspondientes, empleando el modelo correspondiente. Dicho listado está disponible en la [web de la Facultad](#), pudiendo ampliarse.
3. El profesor responsable actuará como **tutor académico**.
4. Además, debe haber un **tutor externo** en cada empresa que elaborará un informe final de las actividades realizadas que remitirá al tutor académico (ver art. 1.3. del Reglamento).
5. El alumno solo dispone de una **convocatoria de evaluación:** convocatoria de JUNIO.
6. El alumno elaborará una **MEMORIA FINAL** de actividades que incluya los apartados indicados en el Reglamento de la ULE (art. 1.4.). Las particularidades de la Memoria estarán indicadas en la Guía Docente.
7. La ULE expedirá un documento acreditativo de las prácticas (ver Reglamento).

8. Las prácticas realizadas serán recogidas en el Suplemento Europeo al Título.

Normativa propia:

1. **Matrícula:** para poder matricularse de esta asignatura, se requiere haber superado un mínimo de 120 ECTS en el Grado.
2. **Selección:** en el momento de la matrícula, los alumnos dispondrán de las plazas disponibles. En el caso de que el número de matriculados supere las plazas ofertadas, la Comisión de Coordinación del Grado en CTA hará la selección de alumnos en función del número de créditos superados y del expediente académico. Los alumnos que resulten excluidos tendrán la opción de cambiar la matrícula.
3. **Desarrollo:** la estancia en la empresa se desarrollará preferiblemente en las primeras cuatro semanas del semestre, con el fin de poder coordinar de manera adecuada las actividades docentes del resto de asignaturas. No obstante, también pueden realizarse en otro momento según disponibilidades de la empresa.
4. **Reconocimiento** (resolverá la Comisión Técnica de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Facultad de Veterinaria):
 - se podrán reconocer los 6 ECTS de la asignatura por prácticas extracurriculares (según el Reglamento de la ULE, para su realización se requiere tener superados un mínimo de 120 ECTS, que corresponden al 50% de los créditos del Grado).
 - También será susceptible de reconocimiento, la actividad profesional desarrollada por el alumno en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos, debidamente justificada.
 - Para el reconocimiento se deberá presentar una memoria de características similares a la exigida para superar la asignatura (ver Guía Docente), para su evaluación, además del correspondiente impreso de solicitud de reconocimiento disponible en Secretaría.
 - *Normativa aprobada por la Comisión de Coordinación del GRADO en CTA, el 25 de marzo de 2013.*
 - Más información en la [web de la Facultad](#).

PRÁCTICAS EXTERNAS EXTRACURRICULARES

Se rigen por el **Reglamento por el que se regulan las prácticas externas en los estudios de Grado y Máster de la ULE** (CG 16/7/2012, mod. 2/10/2014, disponible en la web de la ULE, en Normativa de régimen interno).

Coordinador: Bernardo Prieto Gutiérrez (bpri@unileon.es).

EMPRESAS COLABORADORAS:

<http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/titulaciones/grado-en-ciencia-y-tec-de-alimentos/item/34-empresas-colaboradoras>

A todas las empresas colaboradoras con la Facultad de Veterinaria, nuestro más sincero agradecimiento.

TRABAJO FIN DE GRADO

NORMATIVA SOBRE TRABAJOS FIN DE GRADO

La presente Normativa complementa lo indicado en las siguientes disposiciones:

- [Reglamento sobre Trabajos Fin de Grado](#) de la ULE.
- [Memoria de Verificación del Grado en CTA](#).

ECTS: 9 .

Dedicación del alumno: 225 horas (unas 15 h semanales), que incluyen trabajo presencial, trabajo autónomo, tutorías y defensa. Las actividades se desarrollarán, como norma general, en el segundo semestre. No obstante, si profesor y alumno llegan a un acuerdo, éstas se podrán comenzar con antelación.

[Guía Docente del Trabajo Fin de Grado](#)

El Trabajo de Fin de Grado del Grado en CTA tendrá un carácter interdisciplinar y versará sobre cualquier aspecto de la profesión del científico y tecnólogo de los alimentos, incluyendo temas básicos, pero siempre con carácter aplicado y profesional. Además de la elaboración de trabajos escritos, se fomentará el uso del método del caso, del aprendizaje basado en problemas y el aprendizaje orientado a proyectos como metodologías fundamentales.

En la oferta de TFG han de estar representados todos los módulos de la titulación:

1. Ciencias básicas.
2. Ciencias de los alimentos.
3. Tecnología de los alimentos.
4. Seguridad alimentaria.
5. Gestión y calidad en la industria alimentaria.
6. Nutrición y Salud.

TIPO DE TRABAJO:

- 1) Trabajos experimentales relacionados con la titulación, que podrán desarrollarse en Departamentos o Centros universitarios, Centros de investigación, empresas y otras instituciones afines. En el caso de llevarse a cabo en colaboración con empresas deberá acreditarse el interés del responsable legal de la misma por colaborar en el TFG.
- 2) Trabajos de revisión e investigación bibliográfica centrados en diferentes campos relacionados con la titulación.
- 3) Trabajos de carácter profesional directamente relacionados con los estudios cursados.

- 4) Otros trabajos que corresponderán a ofertas de los Departamentos o de los propios estudiantes, no ajustadas a las modalidades anteriores, previa autorización por la Comisión de Coordinación del Grado en CTA.

TUTOR ACADÉMICO, COTUTOR Y TUTOR EXTERNO:

- El tutor ha de ser un profesor permanente que imparta docencia en el Grado en CTA. La Comisión de Coordinación del Grado en CTA podrá autorizar, de forma excepcional y motivada (se adjuntará escrito con justificación), la supervisión del TFG por más de un tutor (el cotutor podrá ser otro tipo de docente del Grado, no necesariamente un profesor permanente).
- En caso de desarrollarse en un organismo ajeno a la ULE, el tutor del TFG podrá proponer la inclusión de un miembro de dicho organismo. Será necesario firmar un convenio de colaboración entre la ULE y el organismo.
- Todos los profesores con dedicación a tiempo completo que impartan docencia en una titulación de Grado tienen el deber de actuar como tutores de los TFG en al menos una de las titulaciones de Grado en las que hayan participado.
- Cada profesor podrá ofertar un máximo de cuatro trabajos.
- Los alumnos también tienen la opción de ofertar sus propios temas.

La Comisión encargada de gestionar los TFG es la Comisión de Coordinación del Grado en CTA.

Para más **información** sobre la matrícula, el procedimiento de asignación, la defensa/presentación, los criterios de evaluación, las comisiones evaluadoras, etc. visita: <http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/titulaciones/grado-en-ciencia-y-tec-de-alimentos/item/36-competencias>

De acuerdo con la **NORMATIVA DE MODIFICACIÓN Y ANULACIÓN DE MATRÍCULA Y DE DEVOLUCIÓN DE PRECIOS PÚBLICOS DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN** (Aprobación Consejo de Gobierno 27/09/2021.Modificación Consejo de Gobierno 29/04/2022) se indica lo siguiente:

Artículo 5. Anulación de la matrícula de Trabajos Fin de Grado/Máster

“Podrá solicitarse la anulación de la matrícula del Trabajo Fin de Grado/Máster, una vez constatada la imposibilidad de evaluarlos por no haber superado los créditos correspondientes para finalizar estudios, procediendo dicha anulación una sola vez por título académico. Esta anulación dará derecho a la devolución del importe pagado”.

MOVILIDAD

PROGRAMAS DE MOVILIDAD INTERNACIONAL

La universidad de León tiene dos tipos de programas de movilidad internacional para alumnos: **PROGRAMA ERASMUS** (Europa) y **PROGRAMA AMICUS** (otros países). Os animamos a participar en alguno de estos programas para enriquecer vuestras competencias tanto profesionales como personales

- Os podéis informar acerca de dichos programas en la web de la ULE, directamente en la Oficina de Relaciones Internacionales (edificio de servicios centrales) o hablando con los coordinadores de la Facultad:
 - **Responsable de Intercambio** para el Grado de CTA es el profesor José M^a Rodríguez Calleja (jm.rcalleja@unileon.es).
 - **Coordinador de Movilidad de la Facultad**: Javier Mateo Oyagüe (jmato@unileon.es).
- La convocatoria del Programa Erasmus se suele abrir a mediados de noviembre y la del Programa Amicus un poco antes.

En dicho enlace podéis encontrar los **destinos** que ofrece nuestra Facultad para el Grado en CTA (en Italia, Portugal, Polonia, Grecia, Lituania y Rumanía). Ver más información en la web de la Facultad (<http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/estudiantes/movilidad-de-estudiantes>), en el apartado de Estudiantes/Movilidad.

- Es necesario tener superados 48 ECTS para poder solicitar la beca que cubre (en el caso del Programa Erasmus) 1 semestre (aunque la movilidad puede durar un curso entero). En el Programa Amicus la ayuda es solo para el desplazamiento.
- Para los destinos de Polonia, Grecia y Lituania, se requiere un nivel medio de inglés (ver convocatoria Erasmus actual en la web de la ULE).
- La selección se hace por nota media de expediente y conocimientos de idioma (la lleva a cabo la **Oficina de Relaciones Internacionales** (edificio de servicios centrales)).
- Los créditos que se pueden cursar fuera no pueden superar 60 ECTS.

Además de estos dos programas, existe el **PROGRAMA ERASMUS PRÁCTICAS**, que financia estancias de alumnos en empresas, centros de formación, centros de investigación u otras organizaciones europeas, de entre 3 y 10 meses. En este caso, la convocatoria está permanentemente abierta y se puede consultar más información en: <http://www.unileon.es/estudiantes/internacional-movilidad/estudiantes/movilidad-internacional/erasmus-practicas/convocatoria>.

- **Coordinadora del Programa Erasmus Prácticas**: M. Teresa Carbajo Rueda (fvevdec@unileon.es).

PROGRAMA DE MOVILIDAD NACIONAL: SICUE

- Los alumnos que lo deseen pueden cursar parte de sus estudios en otra Facultad/Escuela española que imparta el Grado en CTA (ver listado [aquí](#)), gracias al Programa Séneca.
- Más información en:
<http://www.unileon.es/estudiantes/internacional-movilidad/estudiantes/movilidad-nacional-sicue> y en la [web de la Facultad](#).
- **Coordinadora del Programa SICUE:** Prof. M^a José Ranilla García (fvevdec1@unileon.es).

SALIDAS, INVESTIGACIÓN, POSGRADO

SALIDAS PROFESIONALES

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos podrá ejercer en los siguientes **ámbitos profesionales** en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos:

- ❖ Seguridad alimentaria.
- ❖ Gestión y control de calidad de los alimentos.
- ❖ Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- ❖ Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- ❖ Nutrición y salud pública.
- ❖ Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación en el campo de los alimentos.

Para más información visita: <http://www.ccyta.es/web/ccyta-salidas-profesionales/>.

El Grado en CTA no cuenta con colegio profesional y no es una profesión regulada. El graduado en CTA es el profesional con mayores conocimientos en el campo alimentario, pero comparte su actividad profesional con otros titulados como los Veterinarios, Químicos, Biólogos, Ingenieros Agrónomos, Nutricionistas, etc.

ASOCIACIONES

- Hay diversas asociaciones de graduados en CTA. En León está la **Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León (ACyTALE, acytale@hotmail.com)** que organiza jornadas y cursos a lo largo del curso de interés para los alumnos.
- Además, existe la **Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL, www.actacl.es)** que aglutina a diversos profesionales del campo.
- **Asociación Española de Licenciados, Doctorados y Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Se trata de una asociación nacional (<https://www.alcyta.com/>)
- **Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (<http://fedalcyta.org/wp/>)

INVESTIGACIÓN

Becas de Colaboración en Departamentos: durante el último curso de grado los estudiantes pueden obtener una beca de colaboración que se realiza en los distintos departamentos universitarios o en otros grupos de investigación en Organismos Públicos de Investigación. Ello permite conocer el tipo de investigación que se lleva a cabo en los diferentes grupos de investigación, lo cual puede ser muy útil a la hora de tomar decisiones una vez alcanzado el grado.

Las convocatorias suelen salir en junio y el plazo para la presentación de solicitudes suele finalizar a finales de septiembre de cada curso académico. Requisito: haber superado 180 ECTS.

Los interesados deberán cumplimentar la solicitud mediante el formulario accesible por internet en la dirección www.educacionyfp.gob.es a través de la sede electrónica del Ministerio de Educación y Formación Profesional en el apartado correspondiente a "Trámites y Servicios".

Salen publicadas en: <https://www.unileon.es/estudiantes/futuros-estudiantes/becas-ayudas/becas-generales>.

Residencias de Verano: asimismo, la universidad de León oferta Residencias de Verano en grupos de investigación de la ULe que consisten en una iniciación a la investigación y que pueden conllevar una pequeña dotación económica.

Más info: <https://www.unileon.es/investigadores/programas-convocatorias/programa-propio-ayudas-a-la-investigacion>

Con el título de grado es posible:

- La inserción en el **mercado laboral** (esta opción estará abierta permanentemente).
- Hacer un **máster** para incorporarse con mayor especialización al mercado laboral.
- Iniciar la carrera investigadora.

Para la última opción es necesario encontrar un director de tesis doctoral entre los grupos de investigación de calidad existentes en las universidades o centros de investigación (Registro de Universidades), e involucrarse en los estudios de posgrado de cualquiera de las universidades (ver apartado Postgrado de esta Guía). Ver la oferta de todas y cada una de ellas es importante, así como comprobar que los estudios de posgrado escogidos llevan asociado doctorado. También es relevante la información sobre la mención de calidad de estos estudios, así como cualquier otro reconocimiento nacional o internacional que puedan tener estos estudios (ERASMUS MUNDUS, European Label etc.). Tomadas estas decisiones estaremos en condiciones de optar a los diferentes tipos de beca-contrato existentes.

El doctorado (normalmente 3-4 años) consta de una primera parte formativa (puede valer un máster en investigación de 60 ECTS, ya que se requieren 300 ECTS de los que 60 han de ser de investigación), que nos permitirá acceder a la etapa de investigación del doctorado. Llamamos periodo predoctoral a todo el proceso previo a la defensa de la tesis doctoral.

POSTGRADO

La Facultad de Veterinaria de la ULE oferta los siguientes programas de posgrado:

Máster: [MÁSTER EN INVESTIGACIÓN EN VETERINARIA Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS](#). Facultad de Veterinaria, U. de León (60 ECTS). Permite el acceso al Programa de Doctorado que coordina la Facultad. **Este Máster se encuentra en fase de extinción**

Doctorado: DOCTORADO EN CIENCIAS VETERINARIAS Y DE LOS ALIMENTOS, Facultad de Veterinaria de la U. de León.

Para la realización del Doctorado será necesario haber superado 300 ECTS, por lo que el Máster que ofrece la Facultad supone una vía de entrada a nuestro programa de doctorado.

Más información:

- <https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/doctorados/ciencias-veterinarias-y-de-los-alimentos>
- <https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/masteres>
- <https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/doctorados>

Para oferta de Másteres Oficiales en otras universidades:

- [Web oficial del Ministerio de Universidades](#)
- [Web portal Universia](#)

Asimismo, desde el curso 2010-2011, la Universidad de León imparte el **TÍTULO PROPIO DE MASTER INTERNACIONAL EN AUDITORÍA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA** (master *online* de 60 ECTS) junto con la empresa ACERTA CERTIFICACIÓN S.L.

Más información: www.masterfsa.com, teresa.lopez@unileon.es

INFORMACIÓN BECAS TESIS DOCTORAL EN ESPAÑA

Para realizar el doctorado en España, hay varias posibilidades de solicitar becas a lo largo del curso académico, las distintas becas son:

1.- **Programa Alban de la Unión Europea para América Latina.** Este es un programa para reforzar la cooperación entre Europa y América Latina a nivel de enseñanza superior, a través de estudios de postgrado y de formación superior de alto nivel para profesionales/cuadros directivos de América Latina en instituciones o centros de la Unión Europea.

Para obtener información de estas becas consultar en la dirección:

<http://www.programalban.org/>

2.- **Becas MAE-AECI** => son becas convocadas todos los años por la AECI: Agencia Española de Cooperación Internacional:

- Becas postgrado de españoles en el extranjero.

<http://www.aecid.es/ES/la-aecid/anuncios/becas-y-lectorados>

3.- El Ministerio de Educación y Ciencia, convoca todos los años becas predoctorales, llamadas **becas FPU** (Formación del Personal Universitario) también para la realización de la tesis doctoral.

Para obtener información de estas becas, la convocatoria, solicitud etc. mirar en la dirección:

<https://www.ciencia.gob.es/Convocatorias.html>

4.- El Ministerio Ciencia, Innovación e Universidades convoca todos los años becas predoctorales, llamadas formación del personal investigador) asociadas a proyectos I+D, para la realización de la tesis doctoral.

Para obtener información de estas becas, la convocatoria, solicitud etc. mirar en la dirección:

<https://www.ciencia.gob.es/Investigar.html>

5.- La **Junta de Castilla y León** ofrece también ayudas para proyectos de investigación que pueden llevar incluidas financiación para la contratación de personal. Para más información visitar la página web:

<http://www.educa.jcyl.es/educacyl/cm/universidad>

PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL (PAT)

El PAT es un programa que tiene como objetivo general establecer un sistema de información, orientación y seguimiento académico mediante la asignación de un profesor-tutor para los estudiantes. A tal fin, éstos celebrarán reuniones periódicas en grupo con sus tutores a lo largo del curso.

Más información:

<http://www8.unileon.es/rec/calidad/pat/y>

<http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/estudiantes/plan-de-accion-tutorial>

Tutores del PAT para el Grado en CTA:

http://www8.unileon.es/rec/calidad/pat/index.php?cont=_tutores

Coordinadora del Plan de Acción Tutorial en la Facultad de Veterinaria: M. Teresa Carbajo Rueda (fvedec@unileon.es).

REPRESENTACIÓN EN ÓRGANOS DE GOBIERNO

Los estudiantes de la Universidad de León tendrán representación en los Consejos de Departamento, Juntas de Facultad o Escuela, Consejo de Gobierno y Claustro Universitario.

Asimismo, los estudiantes deberán elegir, en los dos primeros meses de cada año académico, delegado y subdelegado de curso entre los alumnos del mismo. Estos alumnos formarán parte de la Junta de Centro de la Facultad (un 25% de sus miembros son estudiantes), órgano en el que se deciden cuestiones esenciales para el funcionamiento de los grados, como la organización de la docencia que se imparte en el Centro, la aprobación anual de los planes docentes y la elaboración de las propuestas de planes de estudio. En dicha Junta se nombran las distintas comisiones formadas por profesores y algún representante de alumnos.

Las comisiones de la Facultad donde se requiere la participación de algún alumno son:

- COMISIÓN EJECUTIVA (5 representantes)
- CONSEJOS DE CURSO
- COMISION DE DOCENCIA
- COMISIÓN BIBLIOTECA (2 representantes)
- COMISIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS (2 representantes)
- COMISIÓN DE MOVILIDAD (1 representantes)
- COORDINACION GRADO CTA (1 representante alumno grado CTA)
- PREPARATORIA VISITA EAEVE (2 representantes)
- COMISION DE CALIDAD
- COMISION ELECTORAL

Para más información sobre estos órganos de gobierno, ver el ESTATUTO DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN: <http://www.unileon.es/universidad/consejo-de-direccion/secretaria-general/estatuto>

ASOCIACIONES

- **Asociación Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León (ACYTALE):**
acytale@hotmail.com
- **Asociación de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA):**
www.alcyta.com
- **Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (FEDALCYTA):**
<https://fedalcyta.org/wp/>
- **Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León:**
<http://actacl.es/>
-

COORDINACIÓN

Coordinador del Grado en CTA:

- José M^a Fresno Baro (fvevdec2@unileon.es).

Coordinadores de curso actual:

- 1º CURSO: José Luis Marcos Menéndez (jlmarm@unileon.es) y José Cruz Feo Manga (jcfcom@unileon.es).
- 2º CURSO: Jesús Á. Santos (j.santos@unileon.es) y Teresa M^a López Díaz (teresa.lopez@unileon.es).
- 3º CURSO: M^a del Camino García Fernández (mcgarf@unileon.es) y Bernardo Prieto (bprig@unileon.es).

- 4º CURSO: José M^a Rodríguez Calleja (jm.rcalleja@unileon.es) y Andrés Otero Carballeira (aotec@unileon.es).

Comisión de Coordinación del Grado en CTA (presidida por el Coordinador del Grado, constituida por los coordinadores de curso, un representante de alumnos y un representante del Personal de Administración y Servicios). Trata de diversos asuntos relacionados con la coordinación del Grado, analiza los informes del PAT y actúa como comisión del Trabajo Fin de Grado. Se reúne varias veces al año

Edita: Coordinador del Grado en CTA, Decanato Facultad de Veterinaria.

MÁS INFO. DE INTERÉS:

www.veterinaria.unileon.es

<https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/grados/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos>

<http://www.unileon.es/estudiantes/estudiantes-grado>

Normativa sobre Docencia de la ULE: <https://www.unileon.es/universidad/consejo-de-direccion/secretaria-general/normativa-de-regimen-interno?index=3>