

Sessions de formació sobre el Treball de Fi de Grau

Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA)

Cites, bibliografia i, drets d'autor



Veurem ...

- **Cites i bibliografia**, perquè citem ?
- Citar **dins el text**, nota a **peu de plana**
- **Gràfics i imatges**
- **Referències i Bibliografia**
- **Estils de citació-CSE**
- Citar i gestionar bibliografia amb **Mendeley**

Cites i bibliografia

- Qui és considerat **autor**?
- **Atribució de drets**: morals i patrimonials
- **Cessió de drets**: les llicències *creative commons*
- **Respectar els drets dels altres** en el TFG
 - Incloure imatges o fragments de text d'obres alienes en el treball?
 - El **plagi**
- Cessió de **drets d'imatge i dades sensibles**
- **Bones i males pràctiques** al TFG
- Publicació del TFG al [Dipòsit Digital de Documents \(DDD\)](#)

Drets d'autor

Cites i bibliografia

Cites-Bibliografia: Per què citem?

Quan citem:

- Diem d'on hem tret la informació: **justifiquem** que no ens hem inventat aquella dada o aquell fet
- Estem **reconeixent** el treball previ d'altres autors
- **Reforcem** els nostres arguments amb l'autoritat d'altres
- Demostrem que ens hem **documentat**
- Facilem que el lector pugui **ampliar** informació
- Estem **evitant cometre un plagi**

Què citem?

Tot allò que no sigui propi i que no pertanyi al coneixement general.

Exemples:

- Citar la font d'una **dada** concreta
- Citar la procedència d'una **imatge** (foto, mapa, gràfic...)
- Transcriure un **paràgraf** d'una obra (entre cometes!) i citar-ne la procedència
- Referenciar **investigacions prèvies**

Citem dins del text...

INTRODUCCIÓ

Les ametlles (*Prunus dulcis*) són importants i valuoses collites produïdes principalment en el clima mediterrani. Les ametlles són aliments rics en nutrients que poden ser una valuosa font de lípids i proteïnes d'origen vegetal en la dieta (King *et al.*, 2008). També s'han identificat com a fonts importants de fibra dietètica, vitamina E, fitosterols i diversos micronutrients clau per aconseguir un perfil nutricional saludable. S'han descrit molts beneficis per a la salut associats al consum diari de fruita seca, sobretot en relació amb les xifres de lípids plasmàtics i els efectes de protecció cardiovascular (Choudhury *et al.*, 2014; Coates i Howe, 2007; Griel i Kris-Etherton, 2006; Richardson *et al.*, 2009). Així, per exemple, l'American Heart Association (AHA) recomana incloure les ametlles en la dieta de persones amb risc de malaltia cardiovascular.

introducció dels productes de soia a la dieta europea s'ha degut als potencials efectes beneficiosos sobre la salut que se li atribueixen. Diversos estudis epidemiològics i clínics en humans han indicat que el consum d'aliments a base de soia podria protegir contra les malalties cròniques, com l'osteoporosi, i alguns tipus de càncer, com els càncers de mama, pròstata, intestí i estómac (Isanga i Zhang, 2008; Patisaul i Jefferson, 2010). D'altra banda, el consum de productes de soia s'ha associat a una disminució del colesterol total en sèrum i pot estar relacionat amb la reducció del risc de malalties coronàries arterials (Santhakumar *et al.*, 2014; Taku *et al.*, 2007). En aquest sentit, l'Administració d'Aliments i Fàrmacs (FDA dels Estats Units, 1999) va aprovar una declaració de propietats saludables referent a la reducció del risc de malalties del cor per a productes que continguin més de 25 g de proteïna de soia.

Ambdues, ametlla i soia, s'uti-

Toro, N. 2015. Valor nutritiu i biofuncional d'un producte mediterrani: la beguda d'ametlla, comparada amb la beguda de soia. *TECA: Tecnologia i Ciència dels Aliments* [Internet]. [Consultat el 16 de setembre del 2016], 15, 63–79. Disponible a: <http://www.raco.cat/index.php/TECA/article/view/309703>

España y Portugal (para los siglos XIX y la primera mitad del XX) sobre producción y/o superficie asociados a cultivos como el maíz, las patatas o las alubias.¹⁵ En embarg, como se puede apreciar en las tablas 2.1 y 2.2, para el conjunto de la península, y en el gráfico 1 particularmente para España, según los datos recogidos por FAOSTAT,¹⁶ en los últimos 50 años la superficie y la producción de la mayor parte de estos productos (patatas, boniatos y frijoles) se han reducido drásticamente, en paralelo a su cada vez menor protagonismo en la dieta. Solamente la superficie destinada a producir maíz se mantenía hasta esta última década y aumentaban importaciones y producción.¹⁷ Gracias al gran aumento de la productividad, aunque no para mantener o incrementar la parte destinada directamente a consumo humano, si no para orientarla indirectamente a este cometido a través de la alimentación animal.¹⁸ Fenómenos que se inscribirían en lo que definimos como la fase final de la transición nutricional, caracterizada por la reducción del consumo de productos integrantes de la base tradicional de la dieta, como cereales, legumbres y tubérculos, y el aumento del consumo de grasas, azúcar y productos de origen animal.

En concreto, en la década de 1960 se destinaban en la península más de 2 millones de hectáreas al cultivo de patata, frijoles y maíz. 1.100.000 de ellas en España,¹⁹ un millón en Portugal, donde representaban respectivamente un 3,4 y un 26,6% de la superficie agrícola de cada país, cifras estas últimas que ponen nuevamente de relieve que los sistemas agrarios y el paisaje rural portugués habían sido modificados en buena medida por estos cultivos americanos. Cincuenta años más tarde, ya en pleno siglo XXI, solo se dedican a esos cultivos poco más de un 25% de aquella superficie, unas 580.000 ha., que solo representan un 1,6 y un 3,9 de la superficie agraria total de España y Portugal. Mientras, la producción de estos mismos cultivos aumento casi un 50% hasta finales de la década de 1980, para reducirse actualmente a niveles similares a los de los años 1960 (poco más de 6 millones de toneladas). El aumento de la productividad y la

¹⁵ Véanse GEHR, 1991; García Barbancho 1960a y b; Cussó y Garrabou 2006 y 2007; Nunes, 2001; Giral, 1914; Simpson, 1989; Yates, 1960.

¹⁶ FAOSTAT, <http://faostat.fao.org/>

¹⁷ Con grandes incrementos de la productividad. No obstante, en la última década parece invertirse la tendencia experimentada por la superficie destinada a este cultivo, aunque han seguido aumentando las importaciones y manteniéndose las disponibilidades globales. Véanse FAOSTAT <http://faostat.fao.org/> y tabla 2.

¹⁸ Según los datos recopilados por FAOSTAT, la cantidad de maíz destinada a pienso en la península ibérica se multiplica por 6 entre los años 1960 y 2010-11.

¹⁹ Prácticamente las mismas que se dedicaban en la década de 1930. GEHR, 1991.

Citem nota a peu de plana...

Cusó, X. 2015. El impacto de los alimentos procedentes de América en el proceso de Transición Nutricional en la península ibérica 1961-2011: Una primera aproximación. [Internet]. [Consultat 16 de setembre del 2016]- *Documents de treball (Universitat Autònoma de Barcelona. Unitat d'Història Econòmica)*. Disponible a: <http://ddd.uab.cat/record/147633>

Gràfics

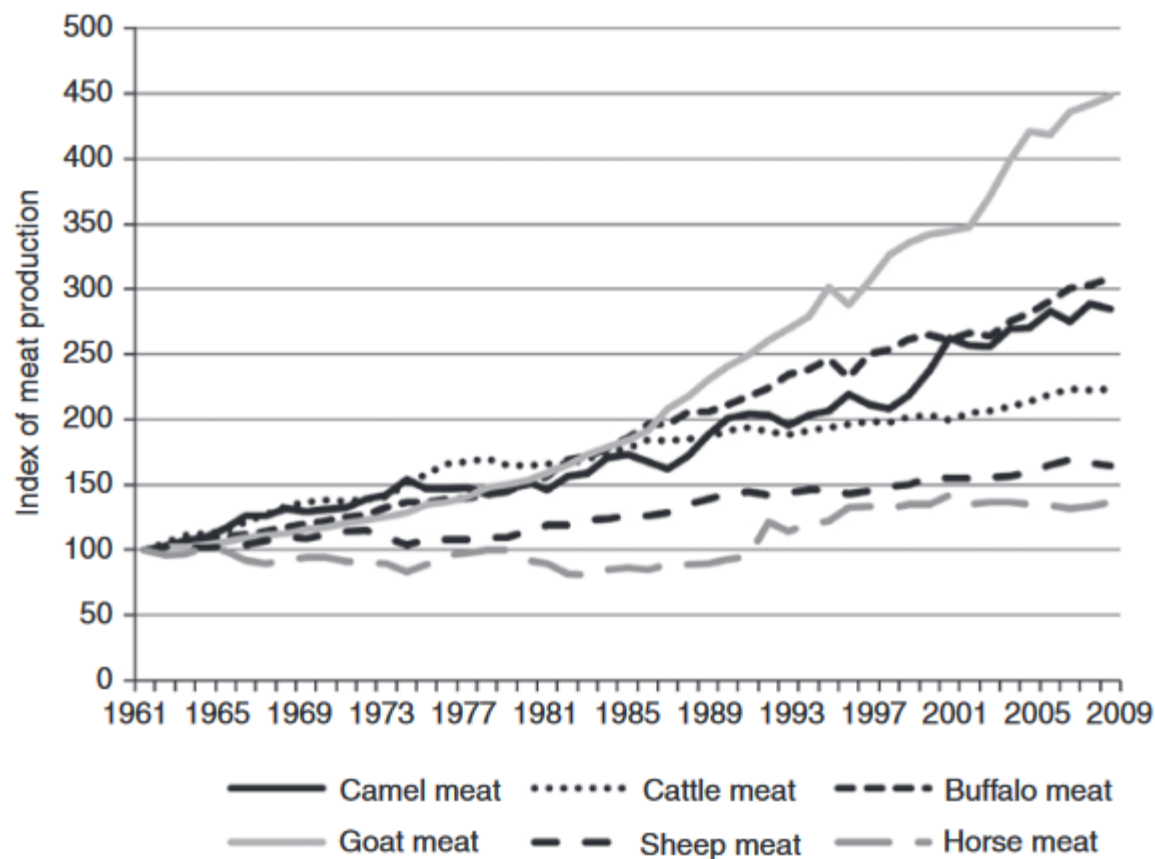


Fig. 2.5. Growth of red meat production in the world since 1961 (index 100).

Faye, B. 2013. Growth of red meat production in the world since 1961 (index 100). Dins, Kadim, IT, editor. Camel meat and meat products. [Internet]. [Consultat del 16 de setembre del 2016]. Wallingford, CABI: 2013, p. 11. Disponible a: <http://www.cabi.org/cabebooks/ebook/20123381050>

Imatges



[TTIP Hormonas y antibioticos ¿sí o no?]. [Imatge portada]. Revista Alimentaria. [Internet]. [Consultat el 16 de setembre del 2016]. Julio/Agosto 2016, n. 475, p. 1. Disponible a:

http://www.revistaalimentaria.es/ficheros_PDF/ALIMENTARIA_475.pdf

FRESCOS

// Un huerto en el fondo del mar.

DISTRIBUCIÓN

// Ciencia para conocer al comprador.

CONSERVACIÓN

// El peligro que viene de Asia.

Cites pòster

Sota cada imatge:

Figura 1

Figura 2

Al final del pòster posar un apartat de “Bibliografia”:

References....

1 Mcmanaman, J. L. & Neville, M. C. (2003). Mammary physiology and milk secretion. Advanced Drug Delivery Reviews, 55, 629-641

Cites dins treball

Sota cada imatge (cita reduïda):

Metabolism of steviol glycosides in humans (Carakostas et al., 2008)

I al final del text...

Adjuntem
la llista de referències
o la bibliografia

Part obligatòria en
tot treball de recerca!

Llista de referències

Llista de totes les fonts que s'han citat al llarg del treball.

Bibliografia

Llista de totes les fonts que s'han consultat per elaborar el treball, tant les que s'han citat com les que no.

Consulteu el vostre tutor!

Llista de referències / Bibliografia

Important!

- Cal que les referències siguin prou completes per poder localitzar el document o el recurs original
- Cal que estiguin ben ordenades, per ordre alfabètic d'autor

Notes

¹ Camels in Europe are limited to the Canary Islands (Spain).

² The index is calculated by the formula $I = (X_n/X_p) \times 100$ where X_n is the value at the year n and X_p the value at the year 1961.

References

- Alary, V. and Faye, B. (2012) Overview of the camel chains in East of Africa - Importance of gaps between the data and the apparent reality. *Journal of Camelid Science*, in press.
- Benard, C., Faye, B., Moulin, C.H. and Kohler-Rollefson, I. (2008) A typology of the camel keepers in the Jaisalmer district, Rajasthan, India. *Journal of Camel Practice and Research* 15, 231–238.
- Faye, B. (2003) Surveillance and control procedures for camel diseases. *Proceedings of the workshop on the surveillance and control of camels and wild-life diseases in the Middle East*, Regional workshop OIE, Sanaa, Yemen, 10–12 March 2003. OIE Regional Office, Beirut, Lebanon, pp. 3–10.
- Faye, B. (2004) L'activité d'élevage dans la Corne de l'Afrique: un enjeu pour le développement durable. *Proceedings of the colloquium Les nouvelles d'Addis/ Les verts: Grande Corne de l'Afrique/Mer Rouge: Enjeux stratégiques de la région dans la mondialisation*, Assemblée Nationale, Paris, 2 February 2004. Les Nouvelles d'Addis, Paris, France, pp. 4–5.
- Faye, B., Konuspayeva, G., Messad, S. and Loiseau, G. (2008) Discriminant milk components of Bactrian camel (*Camelus bactrianus*), dromedary (*Camelus dromedarius*) and hybrids. *Dairy Sciences and Technology* 88, 607–617.
- Faye, B., Benard, C., Köhler-Rollefson, I. and Boutonnet, J.P. (2010) Camel market channels in the Jaisalmer district of Rajasthan, India. *Journal of Camel Practice and Research* 17, 201–205.
- FAO (2011) FAOSTAT database. Food and Agricultural Organization, United Nations. Available at: <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx> (accessed 29 March 2011).
- Kadim, I.T., Mahgoub, O. and Purchas, R.W. (2008) A review of the growth and of the carcass and meat quality characteristics of the one-humped camel (*Camelus dromedaries*). *Meat Science* 80, 555–569.
- Khorchani, T., Hammadi, M. and Moslah, M. (2005) Artificial nursing of camel calves: an effective technique for calves safeguard and improving herd productivity. In: Faye, B. and Esenov, P. (eds) *Proceedings of the International Workshop, Desertification Combat and Food Safety: The Added Value of Camel Producers*, Ashkabad, Turkmenistan, 19–22 April 2004. In: vol. 362 NATO Sciences Series, Life and Behavioural Sciences. IOS Press, Amsterdam, The Netherlands, pp. 177–182.
- Kölher-Rollefson, I. (2004) The camel in Rajasthan: agricultural biodiversity under threat. In: *Building a Multi-Stakeholder Platform for the Conservation of the Camel in Rajasthan. Proceedings of an International Conference held on 23–25 November 2004 in Sadri*. Lokhit Pashu-Palak Sansthan, Sadri, Rajasthan, India, pp. 6–17.
- Little, P.D., Tekle, T. and Azeze, A. (1998) Research methods on cross-border livestock trade in the Horn of Africa: further observations. *Research Report of the Broadening Access to Markets and Input Systems-Collaborative Research Support program (BASIS-CRSP) and OSSREA Project on Cross-Border Trade and Food Security in the Horn of Africa, October 1998*, Addis-Abeba, Ethiopia, p. 14.
- Nin Pratt, A., Bonnet, P., Jabba, M., Ehul, S. and de Haan, C. (2005) Benefits and costs of compliance of sanitary regulations in livestock markets: the case of Rift Valley Fever in the Somali region of Ethiopia. Report from the International Livestock Research Institute, Nairobi, Kenya, and The World Bank, Washington, DC.
- Saparov, G. and Annageldiyev, O. (2005) Meat productivity of the camel Arvana breed and ways to increase it. In: Faye, B. and Esenov, P. (eds) *Proceedings of the International Workshop, Desertification Combat and Food Safety: The Added Value of Camel Producers*, Ashkabad, Turkmenistan, 19–22 April 2004. In: Vol. 362 NATO Sciences Series, Life and Behavioural Sciences. IOS Press, Amsterdam, The Netherlands, pp. 224–227.

Llista de referències

Faye, B. "Camel meat in the world". dins, Kadim, I.T. (editor) "Camel meat and meat products". Wallingford, CABI, 2013, p. 16 <http://www.cabi.org/cabebooks/eb ook/20123381050>

8. BIBLIOGRAFIA

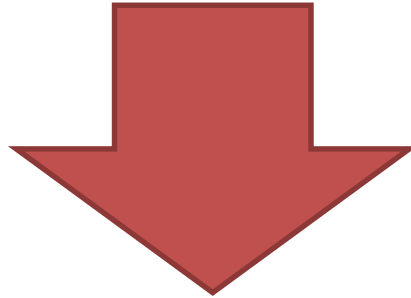
- Alvarez, M., Fernandez, C., & Canet, W., (2010). Oscillatory rheological properties of fresh and frozen/thawed mashed potatoes as modified by different cryoprotectants. *Food and Bioprocess Technology*, 3, 55-70.
- Ambrosiadis, I., Theodorakakos, N., Georgakis, S., & Lekas, S., (1994). Influence of thawing methods on the quality of frozen meat and drip loss. *Fleischwirtschaft*, 74, 284-286.
- Andersen, H., J., Oksbjerg, N., & Therkildsen, M., (2005). Potential quality control tools in the production of fresh pork, beef and lamb demanded by the European society. *Livestock Production Science*, 94(1), 105-124.
- Andújar, G., Pérez, D., Venegas, O., (2003). Química y bioquímica de la carne y los productos cárnicos. *Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos*, -- Ciudad de La Habana, Cuba.
- Añón, M., C., & Cavelo, A., (1980). Freezing rate effects on the drip loss of frozen beef. *Meat Science*, 4, 1-14.
- Apple, J.,K., Dikeman, M.,E., Minton, J., E., McMurphy, R.,M., Fedde, M.,R., Leith, D.,E., & Unruh, J.,A., (1995). Effects of Restraint and Isolation Stress and, Muscle Glycogen. *Journal of Animal Science*, 73, 2295-307.
- Arthur, I., (2006). Shipboard refrigeration and the beginnings of the frozen meat trade. Bertram, H., C., Purslow, P., & Andersen, H., J., (2002). Relationships between meat structure, water motility, and distribution: A low-field nuclear magnetic resonance study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 824-829.
- Ashokkumar, M., & Grieser, F., (1999). Ultrasound assisted chemical processes. *Reviews in Chemical Engineering*, 15, 41-83.

Bibliografia

Bekele Beshah, Wondwossen, Calidad de la carne de cerdo, efecto de la congelacion y descongelacion, uso del calentamiento dielectrico para la descongelacion y la espectroscopia dielectrica para evaluar la calidad tecnologica.- Bellaterra : Universitat Autònoma de Barcelona, 2014. <http://www.tdx.cat/handle/10803/283362>

Estils de citació

Les fonts poden ser **qualsevol recurs** (llibre, article, capítol de llibre, notícia, pàgina web, cançó, pel·lícula, tuit), però dins del treball **sempre han d'estar citades de la mateixa manera**



Cal escollir un estil
i ser fidel a aquest estil en tot el treball

Estils de citació

Quin estil escullo?

Hi ha molts estils de citació i de fer constar una referència bibliogràfica. **Cada disciplina fa servir un estil diferent**, i a vegades són les mateixes institucions on es treballa o les mateixes revistes on es publica les que imposen un estil determinat.

Podeu veure diferents estils a:

Citacions i bibliografia

Estils de citació - CSE

En Ciències de la Vida, sovint es fa servir l'estil de citació del **CSE (Council Science Editors)**

THE WRITER'S HANDBOOK CSE DOCUMENTATION STYLE

[Home](#) » [Writer's Handbook](#) » [CSE Documentation](#)

**Council of Science Editors Documentation
Style**

<http://writing.wisc.edu/Handbook/DocCSE.html>

Guia: <http://ddd.uab.cat/record/119202>

Consulteu al vostre tutor si heu
d'utilitzar un estil determinat!

Com citar?

- De manera manual:
[Citacions i bibliografia](#)
- De manera automàtica: fer servir un **gestor de referències bibliogràfiques**. Permeten guardar referències, editar-les, classificar-les, insertar-les en un text i generar una bibliografia

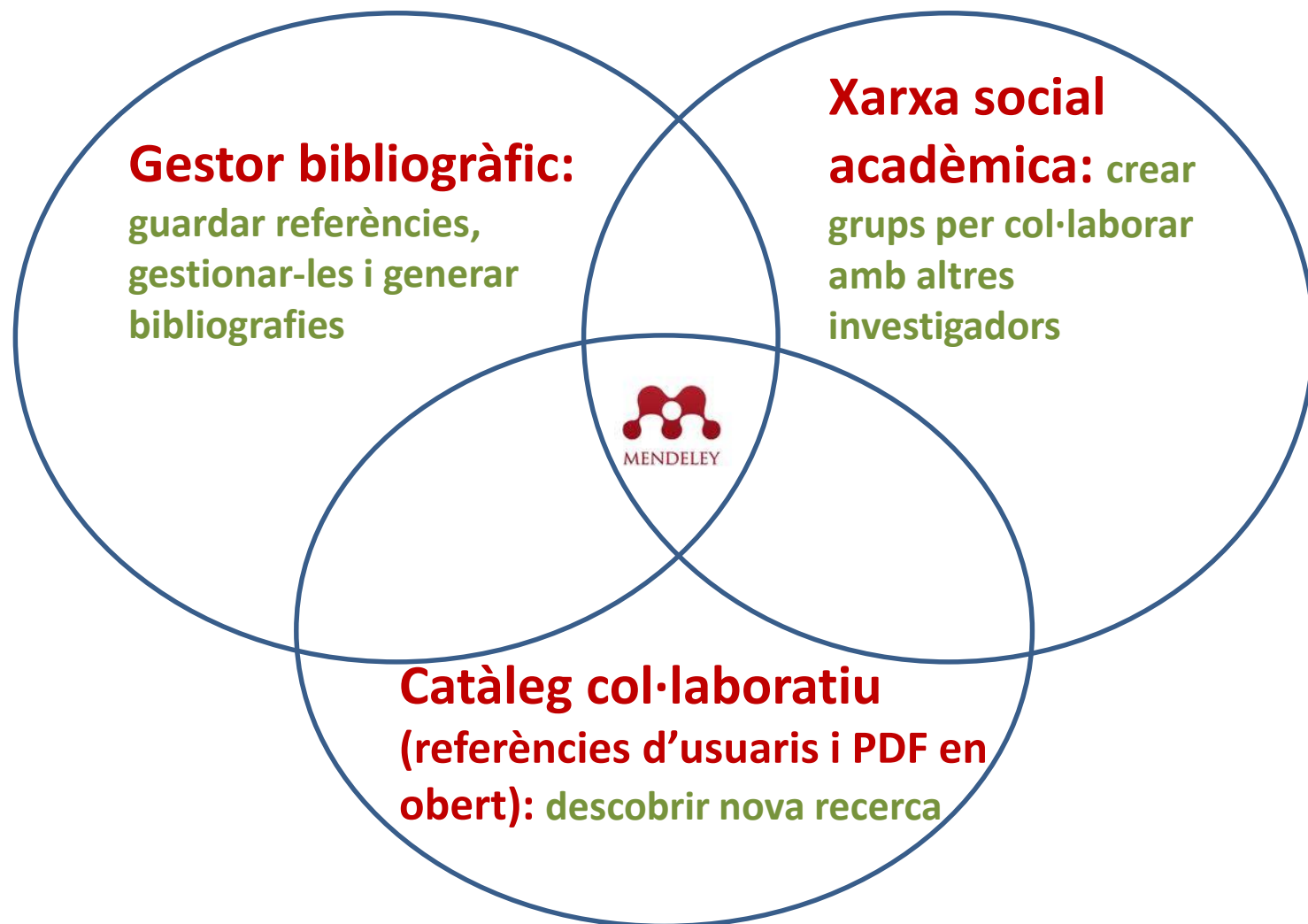
The logo for citeulike, featuring the word "citeulike" in blue and green lowercase letters, followed by three green square icons representing books or documents.The RefWorks logo, featuring a red circular icon with a white document symbol inside, followed by the text "RefWorks" in black and red.The Zotero logo, which is the word "zotero" in a bold, lowercase, sans-serif font. The "z" is red, and the rest of the letters are black.The Thomson Reuters EndNote logo, which includes the text "THOMSON REUTERS" in small grey uppercase letters above the word "ENDNOTE" in large, bold, orange uppercase letters.

Mendeley Institucional



www.uab.cat/biblioteques/mendeley

Mendeley Institucional – Què és?



Mendeley Institucional – Com creo un compte?

www.uab.cat/biblioteques/mendeley

Servei de Biblioteques Directori Castellano | English    

UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

Què oferim | Els nostres fons | Estudia i investiga | Coneix les biblioteques

Benvinguts a les Biblioteques de la UAB

Actualitat

Allà on siguis  En tot moment
Llibres electrònics
Emporta't la biblioteca allà on vagis! Llegir més

COSTA RICA
HOMENATGE A LA VIDA

Cercador El meu compte

Revistes i llibres digitals | Dipòsit Digital de Documents | Trobador
Bases de dades | Prèstec Consorciat (PUC) | Bibliografia de curs
Més informació

Accés

- Horaris
- Biblioteques
- Espais d'estudi i treball
- Accés des de fora UAB

Recursos

- Prèstec
- Tesis
- Citacions i bibliografia
- Cursos de formació
- Mendeley**

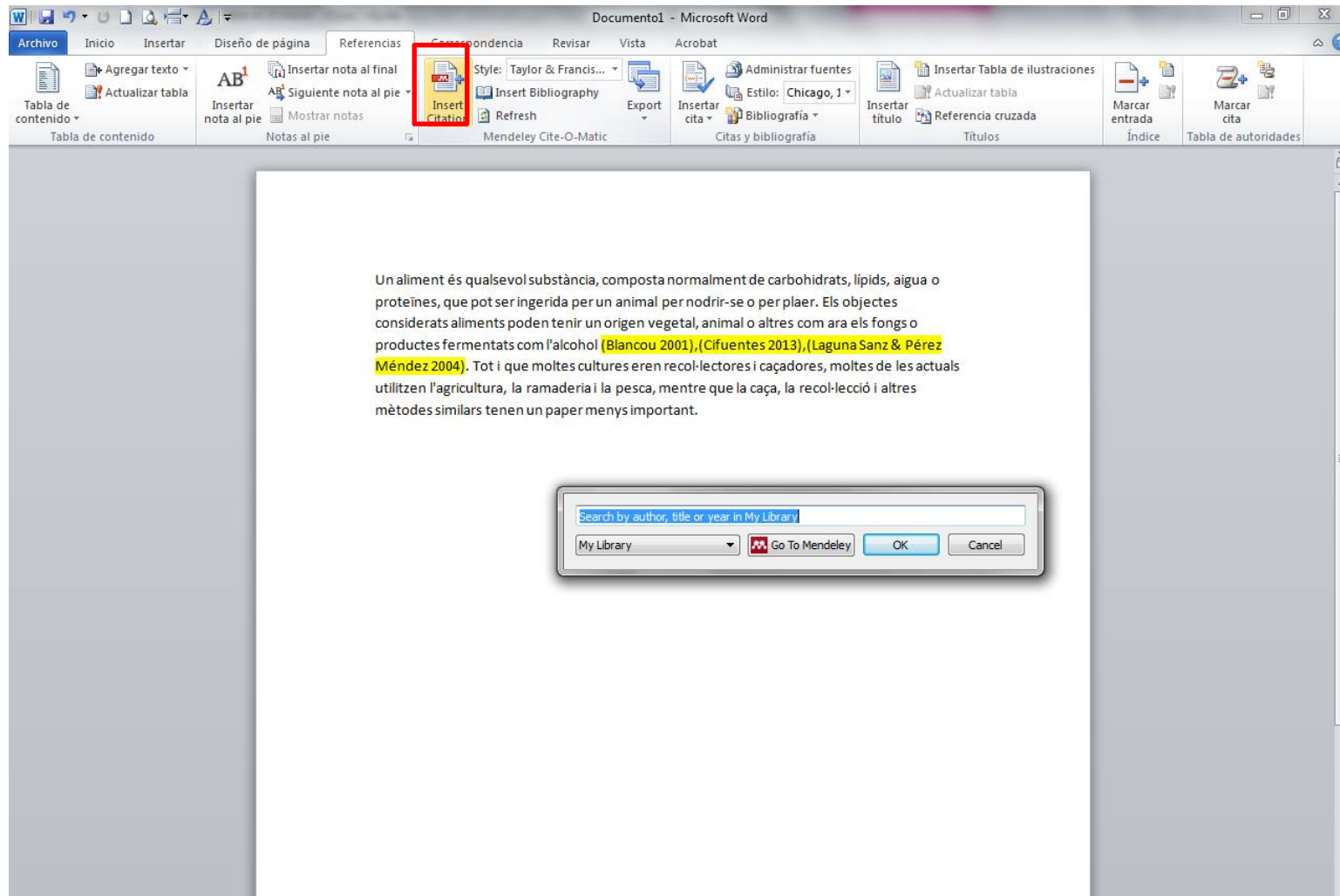
Recerca

- Accreditacions
- Accés obert
- Propietat intel·lectual i accés obert

Guies temàtiques

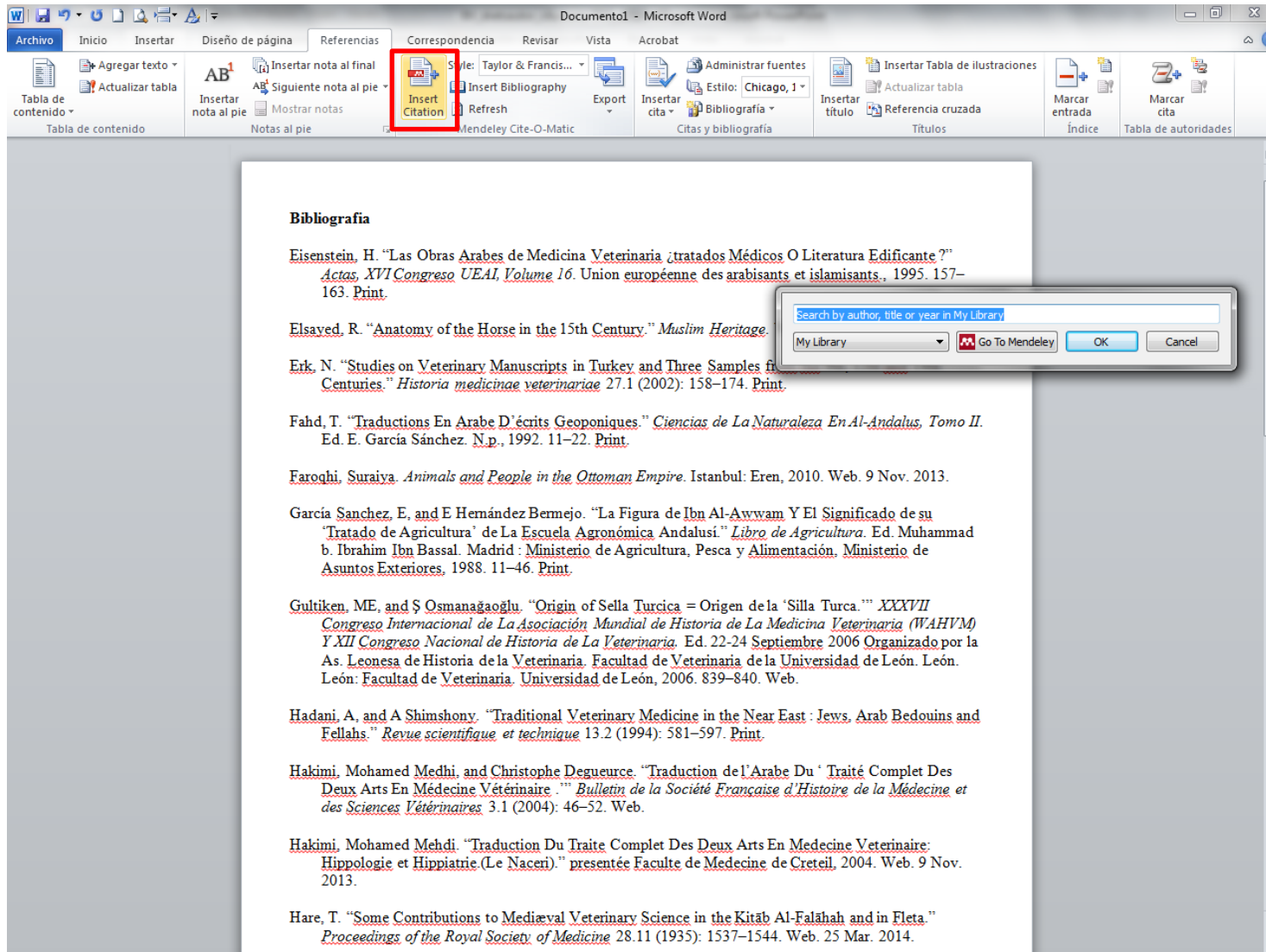
Mendeley Institucional

Inserir una citació al text



Mendeley Institucional

Generar una bibliografía



Documento1 - Microsoft Word

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Referencias Correspondencia Revisar Vista Acrobat

Tabla de contenido Agregar texto Actualizar tabla Insertar nota al pie Insertar nota al final Siguiente nota al pie Mostrar notas Notas al pie Insert Bibliography Refresh Mendeley Cite-O-Matic Export Insertar cita Bibliografía Administrar fuentes Estilo: Chicago, 1 Insertar Tabla de ilustraciones Actualizar tabla Referencia cruzada Marcador entrada Índice Tabla de autoridades

Bibliografía

Eisenstein, H. "Las Obras Arabes de Medicina Veterinaria ¿tratados Médicos O Literatura Edificante?" *Actas, XVI Congreso UEAL, Volume 16. Union européenne des arabisants et islamisants*, 1995. 157–163. Print.

Elsaved, R. "Anatomy of the Horse in the 15th Century." *Muslim Heritage*.

Erk, N. "Studies on Veterinary Manuscripts in Turkey and Three Samples from the 15th and 16th Centuries." *Historia medicinae veterinariae* 27.1 (2002): 158–174. Print.

Fahd, T. "Traductions En Arabe D'écrits Geoponiques." *Ciencias de La Naturaleza En Al-Andalus, Tomo II*. Ed. E. García Sánchez. N.p., 1992. 11–22. Print.

Faroqhi, Suraiya. *Animals and People in the Ottoman Empire*. Istanbul: Eren, 2010. Web. 9 Nov. 2013.

García Sanchez, E, and E Hernández Bermejo. "La Figura de Ibn Al-Awwam Y El Significado de su 'Tratado de Agricultura' de La Escuela Agronómica Andalusí." *Libro de Agricultura*. Ed. Muhammad b. Ibrahim Ibn Bassal. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Asuntos Exteriores, 1988. 11–46. Print.

Gultiken, ME, and Ş Osmanağaoglu. "Origin of Sella Turcica = Origen de la 'Silla Turca.'" *XXXVII Congreso Internacional de La Asociación Mundial de Historia de La Medicina Veterinaria (WAHVM) Y XII Congreso Nacional de Historia de La Veterinaria*. Ed. 22-24 Septiembre 2006 Organizado por la As. Leonesa de Historia de la Veterinaria. Facultad de Veterinaria de la Universidad de León. León. León: Facultad de Veterinaria, Universidad de León, 2006. 839–840. Web.

Hadani, A, and A Shimshony. "Traditional Veterinary Medicine in the Near East : Jews, Arab Bedouins and Fellahs." *Revue scientifique et technique* 13.2 (1994): 581–597. Print.

Hakimi, Mohamed Medhi, and Christophe Degueurce. "Traduction de l'Arabe Du ' Traité Complet Des Deux Arts En Médecine Vétérinaire.'" *Bulletin de la Société Française d'Histoire de la Médecine et des Sciences Vétérinaires* 3.1 (2004): 46–52. Web.

Hakimi, Mohamed Mehdi. "Traduction Du Traite Complet Des Deux Arts En Medecine Veterinaire: Hippologie et Hippiatrie.(Le Naceri)." présentée Faculte de Medecine de Creteil, 2004. Web. 9 Nov. 2013.

Hare, T. "Some Contributions to Mediæval Veterinary Science in the Kitāb Al-Falāhah and in Fleta." *Proceedings of the Royal Society of Medicine* 28.11 (1935): 1537–1544. Web. 25 Mar. 2014.

Search by author, title or year in My Library

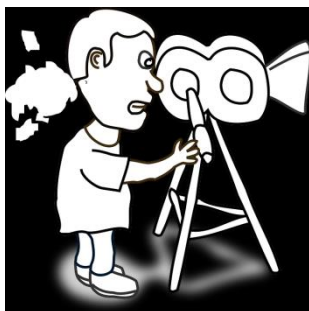
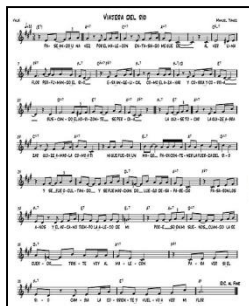
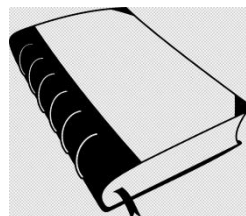
My Library Go To Mendeley OK Cancel

Drets d'autor

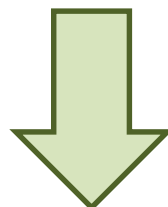
Qui és autor ?

Treball Fi de Grau

Autor



Creació literària,
artística o científica



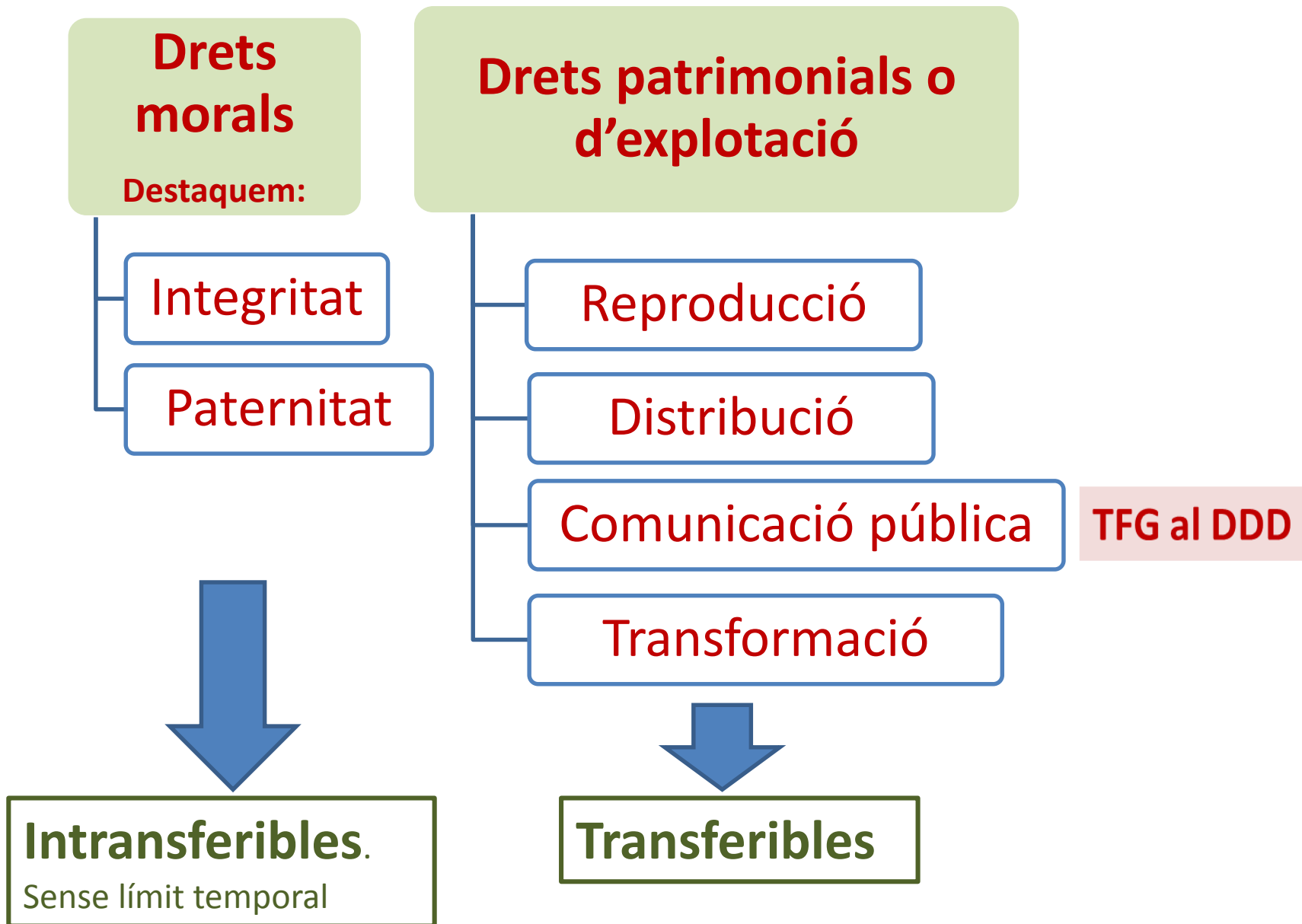
Automàticament **ADQUIREIX UNS DRETS**

Observatorio de la Seguridad Social: un ámbito académico de discusión, reflexión y debate



Contaminación de nitratos en aguas superficiales y subterráneas (*). Efectos sobre el medio natural y medidas correctoras





Cedim els drets per reutilitzar continguts

All rights reserved Copyright

It is mine. I do NOT allow you to take this material and repurpose it. You need to ask for my permission to use this.

vs.

Open License

It is mine. But I DO allow you to take my material. Just remember to make a proper attribution to me. It is free, and you do not need to ask for my permission to use it.





Com puc incloure-hi
imatges?

**I fragments
de text
d'obres alienes?**

Comencem pel més senzill ...

Fes la
foto o
dissenya
tu
mateix!!



Utilitza continguts
d'accés obert



Utilitza el filtre de la
[cerca avançada de
Google](#) “*drets utilització*”
o ves a [Search Creative
Commons](#)

Guia: [Recursos
audiovisuals i
drets d'autor](#)

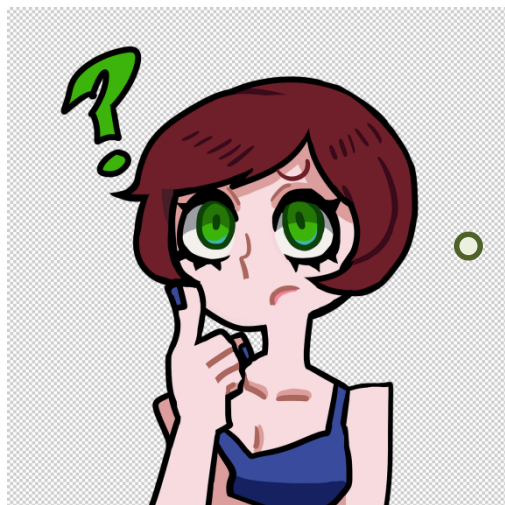


Continguts
protegits

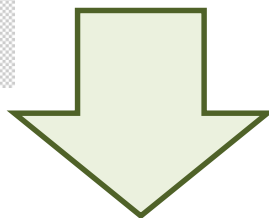


Et cal el **PERMÍS DE
L'AUTOR**, per escrit, i
per un ús en concret.
En alguns casos, però,
ens podem acollir al
DRET DE CITA

Recorda: **SEMPRE** cal indicar autor i font



Vull cedir part
dels meus drets



LLICÈNCIES CREATIVE COMMONS

Creative Commons: És una corporació sense ànim de lucre fundada amb l'objectiu d'oferir un tipus de llicències a aquelles persones que volen cedir gratuïtament a tercers drets sobre les seves obres com els ofereix la llei de la propietat intel·lectual.



TFG al DDD



- BY - Reconeixement** Heu de reconèixer l'autoria de manera apropiada, proporcionar un enllaç a la llicència i indicar si heu fet algun canvi
- NC – No comercial** No podeu fer un ús comercial de les obres derivades
- SA – Compartir igual** Si remescleu, transformeu o creeu a partir del material, heu de difondre les vostres creacions amb la mateixa llicència que l'obra original.
- ND – Sense Obra Derivada** Si remescleu, transformeu o creeu a partir del material, no podeu difondre el material modificat.

El domini públic

És la situació en què queden les obres literàries, artístiques o científiques quan venç el termini de protecció dels drets d'explotació. Aquests es mantenen fins a 70 anys després de la mort de l'autor. Després passen al domini públic i poden ser utilitzades totalment o parcial en els nostres treballs de recerca.



Exemples d'ús de les llicències CC a internet

**dipòsit digital
de documents de la UAB**

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

visitant :: identificació

[Cerca](#) [Lliura](#) [Ajuda](#) [Personalitza](#) [Servei de Biblioteques](#) [Sobre el DDD](#) [Català](#) [English](#) [Español](#)

[Pàgina inicial](#) > [Documents de recerca](#) > [Treballs de Fi de Grau](#) > [Egg functionality in the the food industry. Functional properties](#)

[Informació](#) [Discussió \(0\)](#) [Estadístiques d'ús](#)

Per citar aquest document: <https://ddd.uab.cat/record/163571>

Egg functionality in the the food industry. Functional properties
Escrigas Albó, Jaume
Universitat Autònoma de Barcelona. Facultat de Veterinària

Data: 2016
Descripció: 1 pag.
Drets: Aquest document està subjecte a una llicència d'ús Creative Commons. Es permet la reproducció total o parcial, la distribució i la comunicació pública de l'obra, sempre que es reconegui l'autoria de l'obra original. No es permet la creació d'obres derivades.


Llengua: Anglès
Titulació: Ciència i Tecnologia dels Aliments [2501925]
Pla d'estudis: Graduat o Graduada en Ciència i Tecnologia dels Aliments [974]
Document: bachelorThesis ; Text
Àrea temàtica: Ciència i Tecnologia dels aliments
Matèria: Ous -- Aspectes nutricionals ; Ous -- Indústria i comerç



1 p, 742.2 KB

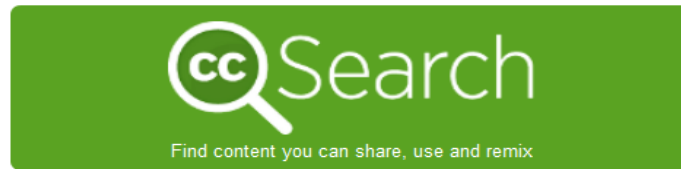
El registre apareix a les col·leccions:
[Documents de recerca](#) > [Treballs de Fi de Grau](#) > [Facultat de Veterinària](#). TFG

[«](#) [<](#) 10 de 82 [>](#) [»](#) [Torna a la cerca](#)

Registre creat el 2016-09-01, darrera modificació el 2016-09-01

[Registres semblants](#)

Com cercar imatges lliures de drets



I want something that I can... ☒ use for commercial purposes;
☒ modify, adapt, or build upon.

Search using:

Europeana Media	Flickr Image		Google Web
Google Images Image	Jamendo Music	Open Clip Art Library Image	SpinXpress Media
Wikimedia Commons Media	You Tube Video	Pixabay Image	ccMixer Music
SoundCloud Music			

Please note that search.creativecommons.org is *not a search engine*, but rather offers convenient access to search services provided by other independent organizations. CC has no control over the results that are returned. *Do not assume that the results displayed in this search portal are under a CC license.* You should always verify that the work is actually under a CC license by following the link. Since there is no registration to use a CC license, CC has no way to determine what has and hasn't been placed under the terms of a CC license. If you are in doubt you should contact the copyright holder directly, or try to contact the site where you found the content.

Add CC Search to your browser.

[Learn how](#) to switch to or from CC Search in your Firefox search bar.

English [Help Translate](#)

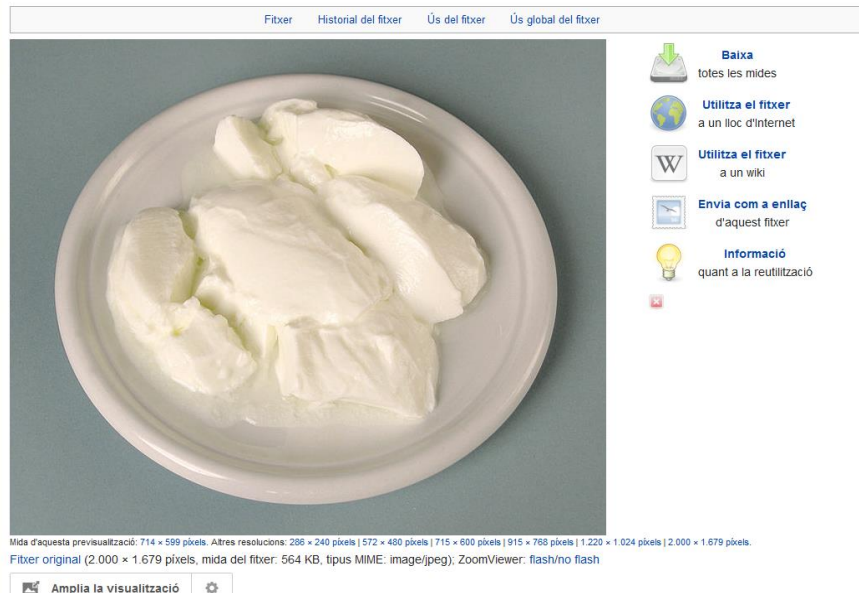
<https://search.creativecommons.org/>



Exemples d'imatges en domini públic

File:Joghurt.jpg

De Wikimedia Commons



Aquest fitxer està llicenciat sota les llicències de [Creative Commons Reconeixement - Compartir Igual 2.5 Genèrica](#), [2.0 Genèrica](#) i [1.0 Genèrica](#).

Sou lliure de:

- **compartir** – copiar, distribuir i comunicar públicament l'obra
- **adaptar** – fer-ne obres derivades

Amb les condicions següents:

- **reconeixement** – Heu d'atribuir els crèdits de l'obra de la manera especificada per l'autor o titular (però no d'una manera que suggereixi que us donen suport o rebeu suport per l'ús que en feu).
- **compartir igual** – Si transformeu o modifiqueu aquesta obra per generar-ne una derivada, només podreu distribuir l'obra resultant amb la mateixa llicència, una de similar o una de compatible.

Podeu seleccionar la llicència que vulgueu.

The image below is free to use for any purpose even commercial under a Creative Commons Attribution-ShareAlike licence

Gluten-free



[CC BY-SA 3.0 NY](#)

Gluten-free

A gluten-free sign with no entry symbol placed over a picture of wheat.

LICENSE

The above image is licensed for reuse by its creator under a Creative Commons license which permits the free use of the image for any purpose including commercial use and also permits the image to be altered.

IMAGE INFORMATION:

Title: Gluten-free

File size: 190 KB

Free License permits: Sharing, copying and redistributing in any medium or format including adapting, remixing, transforming, and building upon the material for any purpose, even commercially. Attribution required.

License: Creative Commons 3 - [CC BY-SA 3.0](#)

Creator: NY - <http://nyphotographic.com/>

Date first licensed: July 2015

Original Image: <http://www.picserver.org/g/gluten-free01.html>

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Joghurt.jpg?uselang=ca>

<http://www.picserver.org/g/gluten-free01.html>

Respectant els **drets dels altres** en l'elaboració del TFG ...



EL DRET DE CITA

Què és el dret de cita?



És la facultat que es dóna a qualsevol usuari per incorporar part d'una obra protegida en una de pròpia, de forma limitada, sense haver de demanar autorització a l'autor

Quan puc fer ús del dret de cita?



Quan es compleixin aquestes condicions **simultàniament:**

- Amb finalitat docent o investigadora
- Amb finalitat d'il·lustrar explicacions (anàlisi, comentari o judici crític)
- De forma proporcionada (imatges senceres)
- Sobre imatges i textos ja divulgats
- Citant font i autor del document original

EL PLAGI

Què és el
plagi?



Ocultar les fonts utilitzades i fer passar per nostres idees o fragments de text que s'han copiat d'altres treballs.

Com evitar
el plagi?



Citant qualsevol
dada, imatge o text



- Per llei hem de respectar la paternitat
- Per justificar la teva pròpia recerca



Parafrasejant: Explicar amb les teves pròpies paraules el què ha dit una altra persona

Recorda: Has signat un document de **compromís d'obra original**

Més informació: [Citacions i bibliografia](#)

LA CESSIÓ DELS DRETS D'IMATGE

Si el teu TFG ha d'incloure fotografies que has fet a persones, cal que t'hagin signat un document de cessió dels drets d'imatge. Aquest n'és un model:

DOCUMENT DE CESSIÓ DE DRETS D'IMATGE I D'EXPLOTACIÓ D'ENREGISTRAMENT DE VÍDEO I FOTOGRAFIA

Jo, *[nom sencer de la persona que serà fotografiada i/o enregistrada]*

Amb DNI *[de la persona que serà fotografia i/o enregistrada]*

Faig constar:

- Que autoritzo a que la meua imatge pugui aparèixer en imatges i vídeos enregistrats per *[nom sencer de l'alumne]* que tingui com a objectiu l'elaboració del seu Treball de Fi de Grau i, conseqüentment, reconec que l'esmentada difusió no suposa menyspreu al meu honor, prestigi, ni constitueix cap intromissió il·legítima de la meua intimitat d'acord amb allò que estableix la llei orgànica 1/982, de 5 de maig, de protecció civil del dret a l'honor, a la intimitat personal i familiar i a la pròpia imatge.
- Que, en cas de tenir algun dret de propietat sobre els materials que puguin derivar-se d'aquests enregistraments, cedeixo a *[nom sencer i DNI de l'alumne]*, tots els drets d'explotació sobre els mateixos, amb caràcter de no exclusivitat, en totes les modalitats d'explotació, per tot el món i per tot el temps de la seva durada.
- Que conec que l'esmentat Treball de Fi de Grau és susceptible de fer-se'n comunicació pública a través del Dipòsit Digital de Documents de la UAB (DDD)
per la qual cosa, signo aquest document de conformitat amb allò establert a la llei orgànica 15/1999, del 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal reconeixent que he estat degudament informat per part de la UAB que puc exercir els meus drets d'accés, rectificació, cancel·lació o oposició respecte de les meves dades enviant un escrit, acompanyant una fotocòpia del DNI, dirigida a la Secretaria General, Edifici Rectorat, 08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès).

I perquè així consti signo la present,

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), *[dia, mes i any]*

DADES SENSIBLES O ESPECIALMENT PROTEGIDES

Són aquelles que tenen especial influència en el **drets fonamentals, les llibertats públiques de la persona i la seva intimitat**. Són:

- Dades que revelin la **ideologia, afiliació sindical, religió o creences**
- Dades que facin referència a **l'origen racial, la salut o la vida sexual**
- Dades relatives a la comissió **d'infraccions penals o administratives**

CAL SEMPRE el consentiment previ i exprés de la persona per publicar-les.

En cas de no tenir el permís, en acabar el treball, segons la llei, s'ha de destruir la informació des del moment en què ja no són necessàries per a la finalitat per a la que van ser recollides

BONES I MALES PRÀCTIQUES

en drets d'autor i protecció de dades en l'elaboració del TFG



Publicar el meu TFG on vulgui mentre en conservi els drets d'explotació



Fer ús del dret de cita tal i com estipula la llei



Si sóc coautor d'un TFG publicar-lo sense l'acord de l'altre autor



Incloure com annex articles protegits



Incloure dades personals. Exemple: el DNI, telèfon o correu-e



Incloure enllaços a documents o pàgines d'internet

Sempre que no tinguem coneixement que aquest documents o planes siguin il·lícites i vulnerin drets de tercers. Compte amb webs de pel·lícules o sèries

✗ Incloure fragments d'obres que es troben al domini públic sense citar l'autor

La paternitat és un dret moral sense límit temporal

✓ Reproduir sense autorització disposicions legals o reglamentàries, resolucions dels òrgans jurisdiccionals o actes, acords, deliberacions i dictàmens dels organismes públics

Per llei

✓ Incloure fotografies que he fet a persones si m'han fet la cessió dels drets d'imatge

A l'annex hi posarem el model utilitzat però no les autoritzacions amb les dades

✗ Incloure dades d'empresa

Per a dades protegides d'empresa cal el consentiment exprés de l'empresa

✗ Incloure imatges de *google imatges* o de les xarxes socials

No sense comprovar si es poden reutilitzar. Internet no és sinònim de “no drets”

✓ Fes ús de la icona  sense fer una inscripció oficial

- ✓ Utilitzar obres d'art plàstiques (pintures, dibuixos, plànols, escultures...) o fotografies íntegres per a anàlisi, crítica o comentari
- ✗ Reproduir les entrevistes (fragments o senceres) que he realitzat
Caldria prèviament sol·licitar el permís
- ✓ Utilitzar lliurement les obres de domini públic.
- ✓ Utilitzar meres fotografies (no artístiques) lliurement passats 25 anys de la data de realització.
- ✗ Incorporar fotos, dissenys o gràfics que he elaborat sense indicar-ne l'autoria.
- ✗ Signar el treball

I, sempre cal:

- **Citar correctament** qualsevol element que afegiu al TFG
- Comprovar si cal **demanar permís a l'autor** per utilitzar els materials que voleu. Consulteu els **apartats legals de les webs**, on sovint, queden especificats els drets reservats i cedits.

PUBLICACIÓ DEL TFG AL DDD



UABCEI CAMPUS D'EXCEL·LÈNCIA INTERNACIONAL

A A A Contrast +/- Castellano | English CERCA

TERINÀRIA [Intranet i Campus Virtual](#)

LA FACULTAT | ELS ESTUDIS | MOBILITAT I INTERCANVI | INFORMACIÓ

La Facultat de Veterinària > Informació acadèmica > Treball fi de grau cta

El Treball Fi de Grau (TFG) és l'única assignatura obligatòria del quart curs del Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments i del cinquè curs del Grau de Veterinària.

Té adjudicats 6 ECTS i la normativa que el regula és comú a tots els Graus.

Es defineix com un treball autònom i individual on l'estudiant demostra el grau de maduresa adquirit al llarg dels seus estudis.

La gestió del TFG està a càrrec de les següents figures:

- Responsable de l'assignatura a cada Grau
Bibiana Juan Godoy (grau Ciència i Tecnologia dels Aliments)
- Comissió del Centre pel TFG (CCTFG)
- Professors Tutors
- Comissió d'Avaluació del TFG (CATFG)

Els requisits poder matricular-se de l'assignatura TFG són

- Haver superat un mínim de 168 i de 210 ECTS del pla d'estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments i de Veterinària, respectivament.
- Haver superat tot el 1r curs acadèmic, i es recomana haver superat el 2n curs del Grau.

[Normativa TFG \(actualitzat juliol 2015\)](#)

[Tasques dels tutors i cronograma orientatiu](#)

[Curs 2016-2017](#)

[Calendari TFG](#)

[Llistat oferta TFG Setembre 2016 \(actualitzat 27/07/2016\)](#)

Per a publicar-se al DDD cal:

- Lliurar el treball al Coordinador TFG
- Lliurar el formulari d'autorització pel DDD a Gestió Acadèmica on:
 - Autoritzeu a la UAB a fer **Comunicació pública amb caràcter de no exclusivitat**
 - Us comprometeu a **no vulnerar cap drets a tercers**
 - Accepteu la publicació amb 
 - Feu constar, si escau, la petició d'**embargament** temporal per 12 o 24 mesos o un de definitiu al full d'autorització, (o posteriorment a bib.veterinaria@uab.cat fins el 15 de juliol)

TFG – CTA Fac Veterinària

Imatges per ordre d'aparició:

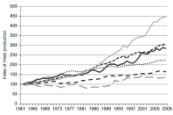
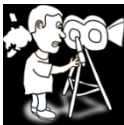
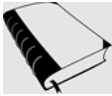


Fig. 3.5. Growth of total world population to the year 2050 (FAO 2000)



Enllaç a l'autoria i la font:

http://www.revistaalimentaria.es/ficheros_PDF/ALIMENTARIA_475.pdf

<http://www.cabi.org/cabebooks/ebook/20123381050>

<http://pixabay.com/en/book-closed-cover-bookmark-black-20127/>

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Partitura_viajera_del_rio.JPG

<https://www.flickr.com/photos/ansesgob/8949138760/sizes/m/>

<http://pixabay.com/en/cameraman-films-video-movie-309112/>

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Etta_Place_-_Documental.jpg

http://www.europeana.eu/portal/record/2022701/oai_documentacion_mapfre_com_49724.html?start=1&query=trabajo+master+AND+RIGHTS%3A*creative*+AND+NOT+RIGHTS%3A*nd*&startPage=1&qf=RIGHTS%3Ahttp%3A%2F%2Fcreativecommons.org%2Fpublicdomain%2Fmark%2F1.0%2F*&qt=false&rows=24

Imatges per ordre d'aparició:



Enllaç a l'autoria i la font:

http://es.wikipedia.org/wiki/Derecho_de_autor

http://es.wikipedia.org/wiki/Creative_Commons

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Difference_between_open_license_and_copyright_with_all_rights_reserved.jpg

<http://cat.creativecommons.org/>

<http://pixabay.com/en/annoying-girl-anime-think-about-474143/>

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Joghurt.jpg?uselang=ca>

<http://www.picserver.org/g/gluten-free01.html>

<http://pixabay.com/en/offer-hand-handful-of-help-respect-442903>

<http://pixabay.com/en/talk-dialogue-comic-balloons-two-341447/>

Enllaços recomanats:

- [Propietat intel·lectual i drets d'autor](#)
- [Guia recursos audiovisuals i drets d'autor](#)
- [Com fer Treballs de Grau](#)
- [Pòsters TFG CTA](#)

Recursos audiovisuals i drets d'autor

SUMARI:

Recursos audiovisuals i drets d'autor

1. Imatges

- 1.1. Repositoris d'imatges
 - 1.2. Cerca inversa: de la imatge a la font
 - 1.3. Mapes
 - 1.4. Imatges obtingudes de recursos subscrits
2. Sons i música
 3. Altres recursos

Es consideren recursos audiovisuals aquells amb elements visuals i/o auditius. N'hi ha de diferents tipus: imatge (fotografies, dibuixos, mapes, diagrames, etc.), so (música, pronunciació, etc.) i vídeo.

Qualsevol recurs audiovisual que es troba a través d'Internet TÉ DRETS D'AUTOR. Que estigui disponible al web no significa que s'hagi abandonat cap dels drets que la llei li reconeix a l'autor de l'obra (reproducció, distribució, comunicació pública, etc.).

Per saber més sobre drets d'autor us recomanem que consulteu el web elaborat pel Servei de Biblioteques: www.uab.cat/servei/Satellite/recursos-d-informacio/propietat-intel·lectual-i-drets-d-autor-1341815622655.html



1. Imatges

Com ja hem dit, les imatges que trobeu per Internet tenen drets d'autor i, per tant, es recomana no utilitzar en cap cas fotografies de Google Imatges de manera indiscriminada o altres cercadors similars.

Quant a Google el podríeu fer servir si, després de fer una cerca d'imatges, filtreu els resultats amb l'opció **Eines de cerca** i posteriorment trieu **Drets d'ús**: allà podeu filtrar per tipus de llicència i obtenir-ne només amb cessió de drets.

Podeu consultar la presentació al Dipòsit Digital de Documents de la UAB (DDD) :

<https://ddd.uab.cat/record/164261>

Moltes gràcies pel vostre interès!



**Vicenç Allué i Cristina Andreu
Biblioteca de Veterinària UAB 2017**

pregunt@



Servei d'Informació de
les biblioteques - UAB



619681146

bib.veterinaria@uab.cat



fb.com/BVUAB