

Fecha de aprobación: 28/06/2022

Guía docente de la asignatura

Trabajo Fin de Grado (Cta)
(2111198)

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias				
Módulo	Prácticum y Trabajo Fin de Grado	Materia	Trabajo Fin de Grado (Cta)				
Curso	5 ^o	Semestre	2 ^o	Créditos	6	Tipo	Obligatoria

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- El estudiante no podrá matricularse del TFG hasta el último curso.
- Para poder cursar la materia, el estudiante deberá tener superadas todas las materias básicas y de primer curso y, al menos, el 75% de los créditos de la titulación. En el caso de adaptaciones de un plan de estudios anterior al vigente, la Comisión de Ordenación Académica de la Facultad podrá contemplar, de forma justificada, situaciones excepcionales en cuanto a lo expresado en este párrafo. Para proceder a la defensa del TFG, el estudiante solo puede tener pendiente (a fecha final de depósito de TFG) las Prácticas Externas y 12 créditos.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Presentación y defensa de un proyecto de fin de grado. El Trabajo Fin de Grado (TFG) es una Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias. Conocimiento y aplicación práctica de los principios y metodologías de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como la adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título.
- El TFG es un trabajo autónomo e individual que cada estudiante realizará bajo la orientación de un tutor, quien actuará como dinamizador y facilitador del proceso de aprendizaje.
- Este trabajo permitirá al estudiante mostrar de forma integrada los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas asociadas al correspondiente Grado.
- En aquellos casos que la comisión académica así lo defina, el trabajo podrá realizarse de forma conjunta en pequeños grupos de no más de cinco estudiantes, aunque necesariamente cada estudiante deberá presentar una memoria y deberá hacer una defensa individual del mismo.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG02 - Resolución de problemas
- CG03 - Trabajo en equipo
- CG04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG05 - Toma de decisiones
- CG06 - Capacidad de compromiso ético
- CG07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG08 - Razonamiento crítico
- CG09 - Motivación por la calidad
- CG10 - Capacidad de organización y planificación
- CG11 - Capacidad de gestión de la información
- CG12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales
- CG14 - Diseño y gestión de proyectos

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE16 - Poner en práctica los principios y metodologías que definen el perfil profesional del científico y tecnólogo de los alimentos, demostrando de forma integrada la adquisición de las destrezas y competencias que contempla el grado

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Conocer y dominar una lengua extranjera
- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de esta materia el alumno debe ser capaz de:

- Entender el papel del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los distintos organismos y entidades públicos y privados en las que pue- de realizar su labor profesional. - Trabajar en un laboratorio de análisis de alimentos.
- Llevar a cabo el trabajo de producción y procesado de alimentos en diferentes industrias alimentarias.
- Evaluar los principales parámetros de control de calidad de los distintos sectores alimentarios.
- Saber cuáles son los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.
- Realizar asesoramiento sanitario, bromatológico y legal a las empresas.
- Realizar actividades de comercialización y estudios de mercado de productos alimenticios.
- Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.
- Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades.
- Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional.
- Realizar actividades encaminadas a la comercialización de los alimentos.



- Desarrollar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.
- Adquirir la capacidad de integración de las enseñanzas recibidas durante los estudios, así como las competencias propias de la titulación.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- Técnicas para redactar documentación científica.
- Técnicas de cómo elaborar presentaciones, documentación, etc.
- Planteamiento del problema e hipótesis.
- Metodología crítica.
- Tratamiento de fuentes directas e indirectas. Tratamiento de fuentes complementarias.
- Modos de cita de fuentes bibliográficas.
- Valor y utilidad de las fuentes documentales en el proceso investigador

PRÁCTICO

- No procede

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- No procede

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- No procede

ENLACES RECOMENDADOS

- [Toda la información relativa al TFG](#)

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD07 - ANÁLISIS DE FUENTES Y DOCUMENTOS. Esta actividad se organiza en grupos de tamaño variable según el tema y se desarrollarán comentarios de temas concretos y cuestiones de revisión bibliográfica incluidas las búsquedas en las bases de datos.
- MD10 - SEGUIMIENTO DEL TFG. Se desarrollan sesiones programadas de asesoramiento individual para el seguimiento del Trabajo de Fin de Grado. Las tutorías de seguimiento son de carácter obligatorio para los estudiantes.
- MD13 - ACCIONES FORMATIVAS RELACIONADAS CON EL TFG. La Facultad organiza actividades formativas de diversa índole dirigidas a la adquisición y mejora de competencias. Estas actividades incluyen talleres prácticos de redacción de trabajos



académicos, citación de referencias bibliográficas, técnicas de comunicación verbal y no verbal, organización personal, gestión eficaz del tiempo y mejora de las habilidades para el trabajo.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

1. Los TFG deberán ser sometidos a una defensa pública ante la Comisión Evaluadora durante un tiempo máximo de 10 minutos, que podrá estar seguido por un periodo de debate de hasta 5 minutos.
2. El acto de defensa será público y se convocará con suficiente antelación a través de los canales habituales utilizados para el resto de asignaturas de los Grados, página Web de la Facultad.
3. Tras el acto de defensa, el Tribunal calificará el trabajo, teniendo presente la memoria presentada, la exposición y debate realizados durante el acto de defensa y el informe emitido por el tutor. Como criterios de evaluación se deberá tener presente la adquisición de las competencias que, según el punto 3.2 del anexo I del RD 861/2010, confiere la adquisición del Título de Graduado y las que se especifican en el Verifica de cada Grado. La calificación emitida por el Tribunal (70% de la calificación total) será de carácter numérico y se obtendrá por la media aritmética de la calificación emitida por cada uno de sus miembros.
4. El estudiante debe mostrar un conocimiento mínimo en la adquisición de las competencias necesarias. El conocimiento mínimo se alcanza obteniendo un 5 en evaluación obtenida mediante la rúbrica. Por tanto, por debajo de dicha calificación no se aplicará el 70% de la calificación del TFG correspondiente a la adquisición de competencias.
5. En caso de que la calificación final sea inferior a 5, el Tribunal emitirá un breve informe explicando las causas de dicha calificación para que el estudiante pueda mejorar la calidad del trabajo presentado si se somete a futuras evaluaciones.
6. Las actividades formativas también forman parte del sistema de evaluación del TFG (30% de la calificación total). Para obtener el máximo de puntuación en las actividades formativas será necesario realizar un mínimo de 12 puntos.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Idem

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- No procede

INFORMACIÓN ADICIONAL

- No procede

