

Fecha de aprobación: 29/06/2023

Guía docente de la asignatura

Trabajo Fin de Grado (Nhd) (2111199)

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 (Nhd)
---------------	----------------------------------	----------------	----------------------------

Curso	5º	Semestre	2º	Créditos	12	Tipo	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	----	-------------	-------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- No podrá matricularse del TFG hasta el último curso.
- Para poder matricular y cursar la asignatura Trabajo Fin de Grado se han de cumplir los siguientes requisitos:
 - Matricular el total de los créditos que falten para finalizar el Grado.
 - Tener superadas todas las materias básicas.
 - Tener superado el 75% de los créditos de la titulación
- Para proceder a la defensa del TFG en las convocatorias Ordinaria y Extraordinaria tan solo se han de cumplir los requisitos de matriculación. Para la convocatoria especial el estudiante solo puede tener pendiente (a fecha final de depósito de TFG) las Prácticas Tuteladas y 12 créditos.

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

- 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 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG03 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
- CG05 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE54 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Desarrollar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre el uso y aplicación de los diferentes sistemas de fuentes bibliográficas y documentales.
- Demostrar una comprensión de los principios de investigación cuantitativa y cualitativa.
- Concebir, diseñar, poner en práctica y adoptar un método de investigación para valorar las variables objeto de estudio.
- Realizar un análisis crítico de los resultados obtenidos de forma que dicho análisis permita llevar a cabo un informe con el nivel suficiente como para servir de punto de partida para la elaboración de una comunicación o una publicación biomédica.
- Demostrar haber entrado en contacto con miembros de la comunidad académica para el intercambio de impresiones acerca del tema o temas de investigación elegidos.



- Llevar a cabo de forma eficiente la consulta de fuentes de información y acceso a base de datos especializados.
- Permitir a los estudiantes relacionar aspectos prácticos y cuestiones profesionales con las diferentes materias que han cursado, y diseñar sus propios mecanismos de trabajo y aprendizaje. Los estudiantes realizarán una memoria escrita y una presentación y defensa oral de la misma.

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

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

No procede

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ENLACES RECOMENDADOS

Toda la información relativa al TFG se encuentra recogida en el siguiente enlace:

<https://farmacia.ugr.es/docencia/trabajo-fin-grado>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD07 - Análisis de fuentes y documentos.
- MD10 - Seguimiento del TFG.
- MD13 - Acciones Formativas relacionadas con el TFG (talleres sobre bibliografía, como hablar en público, etc).



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. 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 24 puntos.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Igual que en la evaluación ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

No procede

INFORMACIÓN ADICIONAL

No procede.

