Fecha de aprobación: **30/06/2025**

Guía docente de la asignatura

Trabajo Fin de Grado (2031199)

Grado	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	**Rama**	Ciencias
Módulo	Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado	**Materia**	Trabajo Fin de Grado

Curso	4º	**Semestre**	2º	**Créditos**	6	**Tipo**	Obligatoria

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- El estudiante no podrá matricularse del TFG hasta el último curso.
- Para poder matricularse 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 al menos el 80% de las asignaturas de formación básica.
  - Tener superado el 75% de los créditos de la titulación.
  - En el caso del Doble Grado en NHD / CTA: TFG de CTA 70% de los créditos de CTA incluidos en el itinerario curricular

- Para proceder a la defensa del TFG en las convocatorias Ordinaria y Extraordinaria tan solo se han de cumplir los requisitos de matriculación. Para poder depositar y defender el TFG en la convocatoria especial se deberán cumplir los requisitos de matrícula, los exigidos por la Universidad para optar a esa convocatoria y además se deberán tener superados todos los créditos de la titulación a excepción de las Prácticas Externas y de un máximo de 12 créditos del resto de asignaturas.

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 asignatura transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias. Contempla el 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 Grado.
- En aquellos casos que la comisión académica así lo defina, el TFG podrá realizarse de

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): **8496089F40011701F019A5A97823D547**
05/05/2026 - 08:20
Pág. 1 de 5

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 puede 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.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 8496089F40011701F019A5A97823D547 Pág. 2 de 5

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

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

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 8496089F40011701F019A5A97823D547 Pág. 3 de 5

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

- Los TFG deberán ser sometidos a una defensa pública ante una Comisión Evaluadora durante un tiempo máximo de 10 minutos, que podrá estar seguido por un periodo de debate de hasta 5 minutos.
- 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.
- Tras el acto de defensa, el Tribunal calificará el trabajo, teniendo presente la memoria presentada, la exposición y el 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 la Comisión Evaluadora (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.
- El estudiante debe mostrar un conocimiento mínimo en la adquisición de las competencias necesarias. El conocimiento mínimo se considera alcanzado al obtener una puntuación de 5 en la evaluación basada en 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.
- 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. Para el doble grado de NHD y CTA se exigirá 24 puntos. Todos ellos a fecha final de depósito del TFG.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Idem

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- No procede

INFORMACIÓN ADICIONAL

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 8496089F40011701F019A5A97823D547 Pág. 4 de 5

Para facilitar la obtención de la máxima puntuación en las Actividades Formativas del TFG, se ofertarán diversos seminarios, jornadas y cursos online.

ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE)

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo con las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.

INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD DE LA UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

EMPLEO DE HERRAMIENTAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL

En el caso de utilizar herramientas de IA para el desarrollo del TFG, el estudiante debe adoptar un uso ético y responsable de las mismas. Se deben seguir las recomendaciones contenidas en el documento de "Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR": https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendaciones-ia#contenido0

GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO

Salvo autorización expresa por parte de los profesores de la comisión evaluadora, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, del acto de defensa pública del TFG, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN LOS LABORATORIOS

En la guía de buenas prácticas para laboratorios experimentales docentes (dirigida tanto a estudiantes como a profesorado: https://ssp.ugr.es/informacion/noticias/medidas-preventivas-generales-laboratorios-talleres) se proporciona la información relativa a los principales riesgos para la seguridad y la salud asociados a las labores docentes en laboratorios, así como las medidas preventivas necesarias para eliminar y/o minimizar dichos riesgos. También se informa sobre el procedimiento a seguir en caso de accidente y cómo proporcionar un primer auxilio.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 8496089F40011701F019A5A97823D547
05/05/2026 - 08:20
Pág. 5 de 5