



DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: **Trabajo Fin de Grado**

Código: 102244

Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Curso 4º

Denominación del módulo: Prácticas Tuteladas y Trabajo Fin de Grado

Materia: Trabajo Fin de Grado

Carácter: Obligatoria Duración Segundo Cuatrimestre

Créditos ECTS:6

Porcentaje de presencialidad: **25%**

DATOS DEL PROFESORADO

El Trabajo será realizado por el estudiante bajo la dirección de uno o dos directores, de los que al menos uno ha de ser profesor/a doctor/a de un departamento con docencia en el Título, y el otro/a otra persona, adscrita o no a la Universidad, doctor o no, que tenga un papel relevante en el desarrollo del Trabajo. De cualquier manera, el número máximo de directores será de dos. En la página web del título (<http://www.uco.es/veterinaria/gtecnologia-alimentos/trabajo-grado/index.html>) se puede acceder a la información sobre los departamentos, profesorado, líneas de trabajo ofertadas y el número de estudiantes por línea.

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

1. Haber superado 180 créditos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
2. Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera, tal y como figura en el punto 4.4 sobre transferencia y reconocimiento de créditos según el sistema propuesto por la Universidad de Córdoba como requisito para la lectura y defensa.

Recomendaciones

La matrícula de la asignatura debe realizarse como dos meses antes de la fecha de lectura y defensa del trabajo.

COMPETENCIAS

Competencias específicas:

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 (CE16).

Competencias básicas:

Poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en



libros de texto avanzado, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio (CB1).

Aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio (CB2).

Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética (CB3).

Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado (CB4).

Haber desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía (CB5).

Competencias de la Universidad:

Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera (CU1).

Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TICs (CU2).

Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento (CU3).

Competencias transversales:

Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar (CT1).

Capacidad de resolver problemas (CT2).

Capacidad de trabajar en equipo (CT3).

Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica (CT4).

Capacidad de tomar decisiones (CT5).

Adquirir un compromiso ético (CT6).

Capacidad de análisis y síntesis (CT7).

Desarrollar un razonamiento crítico (CT8).

Desarrollar habilidades de iniciación al trabajo científico y el informe técnico (CT9).

Capacidad de organización y planificación (CT11).

Capacidad de gestión de la información (CT12).

Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos (CT15).

OBJETIVOS

El Trabajo Fin de Grado es una materia transversal que se realizará asociado a distintas materias, para adquirir la competencia “Conocimiento y aplicación práctica de los principios y metodologías de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como la adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título”, siendo obligatoria para la obtención del Título de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CONTENIDOS



El Trabajo Fin de Grado (TFG) es una materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias, que consiste en la exposición pública de un trabajo, desarrollado bajo la dirección de profesores que imparten docencia en uno de los seis módulos descritos en la memoria (Formación Básica Común, Ciencia de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos, Seguridad Alimentaria, Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria y Nutrición y Salud), para evaluar las competencias asignadas a la materia. El estudiante elegirá un tema, de acuerdo con el tutor, asignado a uno de los módulos de los que consta el plan de estudios y defenderá el trabajo ante un Tribunal examinador.

El Trabajo debe ser de iniciación a la investigación o de aplicación práctica en el campo de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El contenido de cada Trabajo corresponderá a uno de los siguientes tipos:

- Trabajo de iniciación a la investigación
- Revisión bibliográfica
- Trabajo de carácter profesional
- Actividad en empresa

En ambos casos podrán desarrollarse en departamentos, laboratorios o centros universitarios, así como centros y empresas colaboradoras.

El Trabajo debe incluir los siguientes apartados: a) Título, b) Resumen, c) Introducción, d) Objetivos, e) Material y Métodos, f) Resultados y Discusión, g) Conclusiones, h) Bibliografía. Al menos, el título y el resumen deben aparecer además en alguna lengua extranjera (según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas). Las normas de redacción se publicarán por los medios habituales. El TFG podrá desarrollarse dentro del itinerario de inglés y, por tanto, su redacción, exposición y defensa se realizará en dicho idioma.

Las normas de redacción a modo orientativo son las siguientes: Extensión máxima de 40 páginas, numeradas, formato DIN A4, tamaño de letra 12 e interlineado a 1,5 incluyendo tablas, figuras; la bibliografía podrá tener un tamaño de letra 10.

METODOLOGÍA

El profesor/a responsable de cada Trabajo Fin de Grado escogerá entre las acciones formativas presenciales y no presenciales (seminarios en grupos de trabajo, tutorías individuales, lectura de textos académicos/científicos, uso de herramientas informáticas, redacción de trabajos y resolución de ejercicios o casos, actividades de laboratorio) aquellas más adecuadas para la enseñanza-aprendizaje de las competencias correspondientes a la asignatura, y respetando que sean coherentes con la dedicación establecida y estén adecuadas a su organización temporal.

El/los director/es del Trabajo son los responsables de que el mismo esté adaptado en contenido, profundidad y duración a la asignación de créditos ECTS del Plan de Estudios, así como de orientar la preparación de la exposición pública. El estudiante se compromete a desarrollar el trabajo, siguiendo las indicaciones del/los director/es y presentarlo en la fecha establecida.



En relación a los alumnos sujetos a Programas de Movilidad, el trabajo podrá desarrollarse en el Centro de recepción durante dicha movilidad, pero siempre habrá de contar como mínimo con la dirección de un profesor doctor de un departamento adscrito al título, y la defensa del mismo se realizará en la Universidad de Córdoba, en los plazos establecidos por esta normativa.

Presencialidad: 25% (37,5 horas)

- Tutorías de orientación y seguimiento.
- Preparación de la exposición y defensa pública.

No presenciales: 75% (112,5 horas)

- Preparación de trabajos y elaboración de una memoria en soporte electrónico y papel.

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

En cada trabajo el tutor/a suministrará el material necesario para la realización del mismo.

Dossier de documentación en Moodle: <http://www3.uco.es>

EVALUACIÓN

El trabajo, una vez inscrito en la secretaría del centro, con el visto bueno del director, será defendido ante un Tribunal que será designado por la Junta de Facultad, a propuesta de la Unidad de Garantía de Calidad del Título, entre los profesores doctores con docencia en el título. Cada uno los Tribunales estará formado por tres Profesores, de manera que en cada Tribunal haya un profesor/a de los módulos de Formación Básica Común o Ciencia de los Alimentos, de Tecnología de los Alimentos o Seguridad Alimentaria, y de Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria o Nutrición y Salud.

La defensa del Trabajo se realizará en sesión pública. El ejercicio consistirá en la exposición del Trabajo hecha por el estudiante y apoyado en el uso de las TICs en el plazo máximo de quince minutos. Los miembros del Tribunal podrán formular al estudiante las preguntas u objeciones que consideren oportunas, a las que este deberá responder, pudiendo fijar el Tribunal las bases para dicha respuesta. Terminada la exposición y defensa del Trabajo, el Tribunal en sesión no pública, adjudicará la calificación final. Los criterios de evaluación tendrán en cuenta las competencias a cubrir por el Trabajo Fin de Grado según el correspondiente Plan de Estudios, correspondiendo un 50 por ciento de la calificación al Trabajo presentado y un 50 por ciento a la exposición y defensa del mismo. La calificación final se otorgará según se establece en el art. 5 del RD 1125/2003, de 5 de septiembre.

Calificación mínima para eliminar materia: La calificación mínima para eliminar materia es de un 5.0.

Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptación metodológicas para el alumno a tiempo parcial: Se tendrán consideraciones especiales para aquellos alumnos que estén matriculados parcialmente y/o tengan condiciones particulares.



Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor: Obtendrán MH los alumnos a criterio del Tribunal que evalúa los trabajos

BIBLIOGRAFÍA

La bibliografía se indicará por el tutor del TFG. Además, el alumno podrá acudir a la siguiente bibliografía:

1. Moodle de TFG. : <http://www3.uco.es>
2. Bibliografía básica: La bibliografía general podrá ser consultada en la web de la Biblioteca Universitaria de la UCO: www.uco.es/servicios/biblioteca/formacion/trabajofingrado.htm
3. Reglamento de Trabajo Fin de Grado: <http://www.uco.es/veterinaria/principal/normas-documentos/documentos/grado-cyta/reglamento-trabajo-fin-de-grado-cyta.pdf>
4. Información adicional: <http://www.uco.es/veterinaria/gtecnologia-alimentos/trabajo-grado/index.html>.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

La Unidad de Garantía del título establecerá la temporización de la asignatura en relación a la solicitud, adjudicación, inscripción, entrega y defensa del TFG, si como los criterios generales de evaluación. Asimismo, la Unidad de Garantía de Calidad del Título velará porque exista un número suficiente de trabajos para que todos los estudiantes matriculados puedan cursar esta materia.