

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Trabajo Fin de Grado (TFG)	Trabajo Fin de Grado (TFG)	4º	2º	6	Obligatoria
PROFESORES⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
<ul style="list-style-type: none"> En la asignatura TFG el estudiante se pondrá en contacto con su respectivo tutor, el cual le será asignado tras la matriculación en la asignatura. Esta asignatura es coordinada por la Comisión de Trabajo Fin de Grado, la Comisión de Ordenación Académica y el Decanato de la Facultad, que cuentan con la participación de la Secretaría del Centro. 			Esta información será individualizada para cada estudiante en función del tutor que le sea asignado.		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS⁽¹⁾		
			Esta información será individualizada para cada estudiante en función del tutor que le sea asignado.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			No procede		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
<ul style="list-style-type: none"> El alumno no podrá matricularse del TFG hasta el último curso. Para poder cursar la materia, el alumno deberá tener superadas todas las materias de primer curso y las materias básicas y, al menos, el 75% de los créditos de la titulación. En el caso de adaptaciones de un plan de estudios anterior al plan de estudios 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 deberá tener superados todos los créditos de Grado excluidos los de las materias TFG y Prácticas Externas. 					

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente
 (∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/))

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 GENERALES Y ESPECÍFICAS

- CG.06 - Capacidad de compromiso ético.
- CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CG.08 - Razonamiento crítico.
- CG.09 - Motivación por la calidad.
- CG.10 - Capacidad de organización y planificación.
- CG.11 - Capacidad de gestión de la información.
- CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- CG.13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales.
- CG.05 - Toma de decisiones.
- CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG.02 - Resolución de problemas.
- CG.03 - Trabajo en equipo.
- CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CG.14 - Diseño y gestión de proyectos.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado 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 avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 - Que los estudiantes sepan 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.
- CB3 - Que los estudiantes tengan 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.
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CT.1 - Conocer y dominar una lengua extranjera.
- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.
- CE.16 - 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.



OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- 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.
- 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.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

- 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.

BIBLIOGRAFÍA

NO PROCEDE

ENLACES RECOMENDADOS

Toda la información relativa al TFG se encuentra recogida en el siguiente enlace: <http://farmacia.ugr.es/tfg/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- Sesiones de discusión y debate.
- Análisis de fuentes y documentos.
- Realización de trabajos en grupo.
- Realización de trabajos individuales.
- Seguimiento del TFG.
- Tutorías.
- 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, ETC.)

1. Los TFG deberán ser sometidos a una defensa pública ante la Comisión Evaluadora durante un tiempo máximo de 15 minutos, que podrá estar seguido por un periodo de debate de hasta 10 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.
4. La calificación emitida por el Tribunal será de carácter numérico y se obtendrá por la media aritmética de la calificación emitida por cada uno de sus miembros.
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. Para la evaluación del TFG se tomará como base el modelo recogido en el Reglamento para el Trabajo Fin de Grado en la Facultad de Farmacia.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA “NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA”

NO PROCEDE

INFORMACIÓN ADICIONAL

NO PROCEDE

