

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Trabajo Fin de Grado (TFG)	Trabajo Fin de Grado (TFG)	4º	2º	12	Obligatoria
PROFESORES*			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<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*		
			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		
Nutrición Humana y Dietética			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 60% 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. 					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<p>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</p>					



de forma conjunta en pequeños grupos de no más de tres estudiantes, aunque necesariamente cada estudiante deberá presentar una memoria y deberá hacer una defensa individual del mismo.

Toda la información relativa al procedimiento que regula la matriculación, elaboración y evaluación del TFG se encuentra recogida en el siguiente [enlace](#).

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 - 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.
- CG1 - 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.
- CG5 - 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.
- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - 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.
- 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.



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

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- 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

[Normativa sobre Trabajo Fin de Grado en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada.](#)

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 calificación del TFG se tomará como base el modelo recogido en el [Anexo I del Reglamento para el Trabajo Fin de Grado en la Facultad de Farmacia](#).

7. Para regular el derecho a la revisión de los TFG, se establecerá anualmente un Tribunal de reclamaciones, compuesto por miembros distintos a los que realizaron la primera evaluación, a quién los estudiantes podrán dirigirse, en los plazos previstos, cuando no consideren adecuada su calificación, tras haber conocido los detalles de la misma por parte del Presidente de la Comisión Evaluadora. Dicho Tribunal de Reclamaciones atenderá la reclamación, y oído al estudiante y al Presidente de la Comisión Evaluadora, y habiendo examinado el material disponible sobre la evaluación del TFG, procederá, en su caso, a su recalificación. Dado que la defensa del TFG se realiza en una prueba de evaluación oral, siempre que haya acuerdo entre el estudiante y la comisión evaluadora, podrá establecerse un sistema de grabación de la defensa que, en caso de reclamación, será tenida en cuenta por el Tribunal de reclamaciones.

INFORMACIÓN ADICIONAL

NO PROCEDE.

