

**Trabajo de Fin de Grado**

Código: 103235  
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	4	A

**Contacto**

Nombre: Bibiana Juan Godoy

Correo electrónico: Bibiana.Juan@uab.cat

**Uso de idiomas**

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: No

Algún grupo íntegramente en español: No

**Prerequisitos**

Para poder cursar esta asignatura los estudiantes deberán tener superados 168 créditos ECTS del plan de estudios.

Es requisito tener superado todo el 1er curso académico y se recomienda haber superado el 2º curso del grado.

**Objetivos y contextualización**

El objetivo fundamental es adquirir integradamente las competencias transversales del grado, las competencias específicas del cual se adquieren cursando el resto de materias básicas y obligatorias

**Competencias**

- Aplicar el método científico a la resolución de problemas.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar un conocimiento en profundidad sobre algún aspecto concreto de cualquiera de los ámbitos de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Mantener actualizados los conocimientos, adaptarse a nuevas situaciones y desarrollar la creatividad.
- Tomar la iniciativa y mostrar espíritu emprendedor.
- Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

**Resultados de aprendizaje**

1. Aplicar el método científico a la resolución de problemas
2. Argumentar las conclusiones presentadas
3. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
4. Categorizar la ubicación del trabajo llevado a cabo en el conjunto de las actividades del proyecto

5. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
6. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
7. Diseñar y defender los futuros experimentos a realizar
8. Mantener actualizados los conocimientos, adaptarse a nuevas situaciones y desarrollar la creatividad
9. Organizar las tareas experimentales en base a un orden científico y pragmático práctico
10. Tomar la iniciativa y mostrar espíritu emprendedor
11. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo

## Contenido

El TFG se basa en temas relacionados con cualquiera de las materias o las temáticas del ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos. Su contenido viene marcado por la oferta de temas, renovada anualmente.

El trabajo será llevado a cabo, de manera autónoma e individual, por el estudiante, bajo la supervisión de un tutor.

Se contemplan tres tipologías de TFG:

- a) Trabajo de revisión bibliográfica
- b) Trabajo experimental
- c) Trabajo de divulgación

El listado de mínimos que debe incluirse en el TFG es:

a) Trabajo de revisión bibliográfica: Resumen argumentado sobre la actualidad de un tema determinado sobre alguna de las áreas de conocimiento del grado.

Deberá incluir los siguientes apartados:

- Título y autor
- Objetivo / s y exposición del tema con los resultados más relevantes
- Conclusiones
- Bibliografía

b) Trabajo experimental: Propuesta de un proyecto de investigación sobre un tema relacionado con alguna de las áreas de conocimiento del grado.

Deberá incluir los siguientes apartados:

- Título y autor
- Objetivo / s
- Introducción
- Material y métodos
- Resultados y Discusión
- Conclusiones
- Bibliografía

c) Trabajo de divulgación: elaboración divulgativa de un tema científico de interés social dirigido al público general o estudiantes de niveles educativos no universitarios. Deberá emplear lenguaje culto pero comprensivo.

Deberá incluir los siguientes apartados:

- Título y autor
- Objetivo / s y exposición del tema

- Interés social, educativo o divulgativo
- Bibliografía

El listado de temas se elaborará a partir de las propuestas hechas por los profesores que imparten docencia en el grado. Una vez aprobados por la comisión del centro (CCTFG) serán publicados a finales de julio a través de la página web de la facultad, junto con la información sobre el proceso de solicitud.

El TFG será realizado por el estudiante, de manera autónoma e individual, bajo la supervisión de un tutor/a. El TFG está relacionado con cualquiera de las materias o las temáticas del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. Su contenido está en función de la oferta de temas, renovada anualmente. El primer periodo de solicitud de asignación de temas tendrá lugar durante el mes de septiembre, y el segundo durante el mes de febrero. La solicitud se hará mediante un formulario online a través de la página [sia.uab.cat](http://sia.uab.cat) donde cada alumno matriculado haciendo constar sus preferencias (máximo 5).

El profesor responsable de la asignatura asignará los temas solicitados y los tutores correspondientes teniendo en cuenta el orden de preferencias de cada estudiante y utilizando como criterio, en caso de conflictos, el expediente académico y el número de ECTS superados. Una vez finalizado el proceso, el listado de asignaciones será publicado en la web de la Facultad a finales de septiembre y durante el mes de febrero (para los matriculados en el 2º periodo). También se contempla la posibilidad de que un estudiante proponga un tema de su interés a un profesor concreto. Si éste lo acepta, deberá realizar la propuesta al responsable de la asignatura quien la eleva a la Comisión del TFG del centro. Si finalmente es aceptada, se asignará directamente al estudiante que ha realizado la propuesta.

## Metodología

La metodología del TFG consiste en sesiones de supervisión, trabajo autónomo y actividades de evaluación.

Habrà una sesión informativa previa con todos los estudiantes, en la que el responsable de la asignatura explicará el funcionamiento de esta. El alumno asistirá a una sesión de dos horas sobre herramientas documentales.

Las sesiones de supervisión son las reuniones con el tutor (tutorías), donde se expondrán los avances en el trabajo, de manera que se le pueda evaluar y, en su caso, corregir, así como plantear dudas o preguntas al tutor. Estas tutorías, presenciales y obligatorias, serán tres. Hay que remarcar que el tutor evaluará el grado de autonomía del estudiante. Al inicio debe haber una reunión previa (no evaluable) con el tutor para definir el enfoque del trabajo, objetivos, metodología, fuentes de información, etc. En esta reunión previa se fijará el calendario de reuniones y las tareas a realizar para la reunión inicial.

En las tres tipologías de trabajo, el material que deberá presentarse es

- memoria escrita: debe incluir todos los apartados (incluida la bibliografía) además de las tablas y/o figuras. No será necesario imprimirla. La extensión será de 3000 a 4000 palabras (un máximo de 15 páginas) incluidas las tablas, las figuras y la bibliografía. Será evaluada por el tutor y por la CATFG. El responsable de la asignatura podrá solicitar el TFG en formato papel si los miembros de la CATFG así lo solicitan.
- portafolio: debe recoger de forma ordenada la descripción de la realización de su trabajo (material consultado, reuniones con el tutor, borradores ...). Debe servir al tutor / a para hacerle seguimiento del desarrollo y de la evaluación del TFG durante las sesiones de tutorización que se hayan establecido.
- póster en inglés: es el formato de presentación del TFG. Las dimensiones serán especificadas con la antelación suficiente. El póster, que no será necesario imprimirlo, será visualizado en la pantalla en formato power-point. Será evaluado por la CATFG.

## Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			

Herramientas documentales para elaborar el TFG	2	0,08	3, 11
Sesión informativa preliminar	1	0,04	
Tipo: Supervisadas			
Búsqueda de información y/o actividad práctica	50	2	2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11
Estudio y elaboración de la información, y desarrollo del proyecto	52	2,08	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11
Tutorías	7,5	0,3	1, 2, 4, 7, 9, 10
Tipo: Autónomas			
Presentación y defensa del trabajo	0,5	0,02	2, 4, 5, 7
Redacción del trabajo	37	1,48	2, 3, 4, 5, 7, 9, 11

## Evaluación

La evaluación, la harán el tutor (50% de la nota) y la comisión de evaluación (el otro 50%), los que valorarán la memoria escrita, el portafolio y el póster.

El profesor-tutor del TFG evaluará numéricamente los indicadores especificados en su hoja de rúbricas (memoria y portafolio), que llenará después de cada reunión. El peso de la valoración del tutor será del 50% en la nota final del TFG. La reunión inicial tendrá un peso del 10% (que incluirá la asistencia al seminario de herramientas documentales), la reunión de progreso del 25% y la reunión final, un 25%. El 40% restante vendrá dado por la evaluación que haga el tutor de la Memoria final depositada.

El día de la presentación del TFG se proyectará el póster en la pantalla. El alumno deberá hacer una breve exposición del tema (máximo 5 minutos) y responder a las preguntas formuladas por los miembros de la Comisión de Evaluación. Cada miembro de la Comisión valorará numéricamente cada uno de los indicadores que contenga la hoja de rúbricas correspondiente a la presentación del TFG (memoria, póster, presentación y defensa). El peso de la valoración de la Comisión de evaluación del TFG será del 50% en la nota final del TFG. En caso de no asistir a las reuniones de evaluación con el tutor o no presentar la memoria se considerará no evaluable.

Habrà la posibilidad de dos convocatorias de presentación, que el estudiante, de acuerdo con el tutor, escogerá: febrero y julio.

## Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Asistencia seminario Herramientas documentales	0.05%	0	0	3, 11
Poster, presentación oral y defensa	50%	0	0	1, 2, 4, 5, 7, 9
Tutorías	49.95%	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

## Bibliografía

No hi ha bibliografia específica