



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

**Asignatura:** TRABAJO FIN DE GRADO

**Tipología:** PROYECTO

**Grado:** 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Centro:** 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGIAS QUIMICAS CR.

**Curso:** 4

**Lengua principal de impartición:** Español

**Uso docente de otras lenguas:**

**Página web:**

**Código:** 58331

**Créditos ECTS:** 12

**Curso académico:** 2019-20

**Grupo(s):** 22

**Duración:** SD

**Segunda lengua:** Inglés

**English Friendly:** S

**Bilingüe:** N

Profesor: GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3439	giuseppe.fregapane@uclm.es	Lunes, Martes y Miercoles de 12:00 a 14:00h.
Profesor: MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MarieCurie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3421	soledad.perez@uclm.es	L, M, X: 12:30-13:30

### 2. REQUISITOS PREVIOS

Para poder matricular el trabajo fin de grado, es necesario que el alumno tenga matriculadas todas las asignaturas requeridas para finalizar el plan de estudios.

Para poder presentar la memoria y defender el Trabajo, el alumno deberá haber superado todas las asignaturas del Grado.

### 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

El trabajo Fin de Grado tiene la finalidad de conseguir que el alumno use los conocimientos adquiridos durante el Grado de una manera conjunta, de forma que se ponga de manifiesto la relación entre las diversas materias y su utilidad práctica para resolver casos reales que se aproximen a su labor profesional en el mercado laboral.

### 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

#### Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
E22	Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
G03	Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.
G07	Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

### 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

#### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

##### Descripción

Conocer la metodología del trabajo científico y/o tecnológico y saber analizar de manera crítica los resultados obtenidos.

Capacitar al estudiante para que integre adecuadamente las competencias específicas adquiridas durante su formación.

Aprender a trabajar con rigor y a organizarse en la realización de su trabajo.

Aprender a realizar una memoria sobre el trabajo realizado y exponer los resultados de forma clara y coherente.

Adquirir la información necesaria sobre el trabajo realizado para poder realizar un debate sobre los resultados obtenidos.

Adquirir la formación necesaria para plantear un proyecto de trabajo y resolverlo satisfactoriamente.

Saber recopilar información sobre el trabajo realizado en la bibliografía que ayude a la interpretación de los resultados.

### 6. TEMARIO

No se ha introducido ningún tema

#### COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El Trabajo fin de Grado podrá realizarse sobre cualquiera de los contenidos que el alumno adquiere durante el Grado, siendo especialmente recomendables aquellos que se refieran a materias con competencias específicas mas relacionadas con su actividad profesional en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA**

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]			0.2	5	S	N	S	
Tutorías individuales [PRESENCIAL]			0.8	20	S	N	S	
Trabajo de campo [PRESENCIAL]			3.42	85.5	S	N	S	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]			7.54	188.5	S	N	S	
Prueba final [PRESENCIAL]			0.04	1	S	N	S	
<b>Total:</b>			<b>12</b>	<b>300</b>				
			<b>Créditos totales de trabajo presencial: 4.46</b>		<b>Horas totales de trabajo presencial: 111.5</b>			
			<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 7.54</b>		<b>Horas totales de trabajo autónomo: 188.5</b>			

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

**8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES**

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:**

La calificación global constará de la suma de las puntuaciones derivadas por las siguientes evaluaciones:

- La evaluación del tutor del trabajo que valorará:

- La memoria escrita presentada por el alumno.

- El trabajo realizado por el alumno durante su realización

- El interés e iniciativa mostrado por el alumno en la realización del trabajo.

-La evaluación por parte de una comisión formada por tres miembros, de los que al menos 2 serán profesores de las áreas de Tecnología de Alimentos y Nutrición y Bromatología, que valorará:

La formación académica del alumno

La calidad y el rigor científico del trabajo.

La capacidad de transmitir información oral y escrita y la claridad de la exposición.

La capacidad de debate y defensa argumental.

**9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL****No asignables a temas**

Horas	Suma horas

**10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS**

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
No se ha introducido ningún elemento bibliográfico						