



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 TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.

Curso: 4

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58331

Créditos ECTS: 12

Curso académico: 2022-23

Grupo(s): 22

Duración: SD

Segunda lengua: Inglés

English Friendly: S

Bilingüe: N

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	

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
CB01	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
CB02	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
CB03	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
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
E06	Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.
E08	Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.
E09	Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.
E11	Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.
E15	Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad alimentaria.
E16	Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.
E18	Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E19	Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.
E20	Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.
E22	Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
E25	Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.
E26	Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.
E27	Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.
G01	Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
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.

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

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

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.

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

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

La capacidad de debate y defensa argumental.

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

No asignables a temas

Horas	Suma horas
-------	------------

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