

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	36399
Nom	Treball fi de grau
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	12.0
Curs acadèmic	2021 - 2022

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	39 - Treball Fi de Grau	Treball Fi Estudis

Coordinació

Nom	Departament
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura de Treball fi de Grau és una assignatura d'un total de 12 crèdits ECTS pertanyent a la matèria Pràcticum i Treball Fi de Grau del quart curs que consta d'un total de 30 ECTS.

El Treball fi de grau consistirà en el desenvolupament autònom per part de l'estudiant d'un projecte, sota la direcció d'un professor tutor, que podrà contenir una part experimental si així ho requereix el tema proposat. La realització del Treball Fi de Grau té com a finalitat que l'estudiant sigui capaç d'integrar l'ensenyament rebut durant els estudis i assegurar l'adquisició de les competències pròpies de la titulació.

PROCEDIMENT

- 1) Matricularse del TFG en el període ordinari
- 2) Consultar l'oferta de TFG en la web del Grau de Ciències Gastronòmiques abans del període de matrícula.
- 3) Elecció de plaça (presencial o autoritzada amb signatura i còpia del DNI).L'adjudicació es realitza seguint un ordre d'elecció basat en la nota mitjana de l'expedient i el nombre de crèdits superats. El nombre de places oferides superarà al d'estudiants matriculats en un 10%.



CONEXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

Per poder matricular-se del Treball Fi de Grau, l'estudiant ha de tenir superats almenys 160 crèdits ECTS entre bàsics i obligatoris. Per a la presentació del Treball Fi de Grau es requerirà haver superat totes les assignatures (bàsiques, obligatòries i optatives), que integren el pla d'estudis.

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants hagen demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé descansa en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.
- Que els estudiants sàprien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants tinguen la capacitat d'arreglar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'indole social, científica o ètica.
- Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'eviten en tant que sigui possible els imprevistos, es prevegen i minimitzen els eventuais problemes i s'anticipen solucions.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arreglar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.

- Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.

- Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.

- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.



- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- Ser capaç d'aplicar, en un treball científic, els coneixements adquirits al llarg dels estudis.
- Ser capaç de transmetre idees, analitzar problemes amb esperit crític i ser capaç de proposar solucions amb perspectives de gènere
- Ser capaç d'organitzar i planificar
- Ser capaç d'establir comunicació i treballar en equip
- Ser capaç de prendre decisions
- Ser capaç reinterpretar, valorar i comunicar dades rellevants en les diferents vessants de l'activitat professional.
- Ser capaç d'elaborar una memòria escrita
- Ser capaç de presentar i defensar davant d'un Tribunal Universitari un Projecte de Fi de Grau

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Treball final de grau: Característiques

El contingut del Treball fi de Grau s'inclourà dins dels següents tipus: - Treballs experimentals relacionats amb la titulació, que podran desenvolupar-se en els Departaments, Laboratoris, centres de recerca i afins. - Treballs de revisió i Recerca bibliogràfica centrats en diferents temes relacionats amb la titulació. - Altres que no s'ajustin als descrits. - El treball fi de grau ha de ser elaborat de forma individual per cada estudiant (la titularitat dels drets de propietat intel·lectual dels treballs fi de grau corresponen a l'estudiant que l'ha realitzat i al tutor, en col·laboració, d'acord a les disposicions de la llei de propietat intel·lectual de 1996 amb modificacions del 2003, en els articles 7 i 8)



VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Treball final de grau/màster		100
Realització del Treball Fi de Grau	265,00	0
Seguiment i tutorització del Treball Fi de Grau	10,00	0
Presentació i defensa del Treball Fi de Grau	25,00	0
TOTAL	300,00	

METODOLOGIA DOCENT

Treball Fi de Grau (12 ECTS)

Tutories d'orientació i seguiments del treball: 1 ECTS

- Realització del treball i elaboració d'una memòria en suport electrònic i en paper: 10 ECTS
- Preparació de l'exposició i defensa pública davant del corresponent tribunal: 1 ECTS

AVALUACIÓ

El Treball Fi de Grau a presentar per cada estudiant constarà com a mínim de: caràtula, amb el títol, nom de l'estudiant, nom del tutor, data de presentació, resum en anglès (300 paraules com a màxim), índex, introducció i antecedents del tema, objectius, metodologia de realització, resultats, discussió, Conclusions i bibliografia. Tindrà una extensió mínima de 30 pàgines numerades, escrites en lletra Times New Roman o similar, de 12 punts, a 1,5 espais d'interlineat, en fulls Din-A4 de 2.5 cm de marges per els 4 costats. Es lliurarà enquadernat (no grapat) pel costat llarg. Podrà estar escrit en qualsevol de les llengües oficials de la Universitat o en anglès. En aquest últim cas, amb un resum en castellà o en valencià.

El / la estudiant haurà de presentar quatre exemplars impresos de la memòria final i una còpia digital correctament identificada a Secretaria. No es podrà procedir a l'emissió del títol corresponent fins que es comprovi la integritat de la còpia digital.

El Treball fi de grau serà avaluat per una Comissió nomenada a aquest efecte per la Junta de Centre per a cada curs acadèmic. La defensa del Treball Fi de Grau serà realitzada pels / les estudiants i serà pública. El / la estudiant disposarà d'un màxim de 15 minuts per resumir el seu treball i la Comissió ha de debatre amb ell / ella durant un màxim de 15 minuts al respecte del treball.

La qualificació serà el resultat de l'informe del tutor / a (30%) i l'avaluació de la Comissió (70%). L'avaluació tindrà en consideració: la qualitat científica, la claredat expositiva, tant escrita com oral i la capacitat de debat i defensa de la memòria. L'avaluació de la Comissió serà la mitjana dels membres de la Comissió.



REFERÈNCIES

Bàsiques

- Reglament Treball Fi de Grau de la UV: ACGUV 299/2011

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Contingut

Es mantenen tots els continguts inicialment inclosos en la guia docent.

2. Volum de treball i planificació temporal de l'ensenyament

Es manté la càrrega de treball per a l'estudiantat, canviant la metodologia de les activitats pel que fa a la guia docent convencional per adoptar el model híbrid de docència.

3. Metodologia de l'ensenyament

Si la presencialitat no és viable, per confinament parcial de l'alumnat i / o de l'docent, es tutoritzara per videoconferència (acordant l'hora) o per email amb el compromís de resposta de 48 en dies laborables. Si es produeix un estat de confinament total, totes les tutories passarien a realitzar-se online.

4. Avaluació

En el cas que la tutorització i / o defensa de l'TFG no es pogueren realitzar de forma presencial per causes sanitàries, s'utilitzaria la plataforma Blackboard Collaborate per a estos efectes.

En cas de realitzar-se la defensa de l'TFG mitjançant esta plataforma, l'alumnat rebria amb antelació suficient a la defensa unes pautes de maneig de la plataforma. Així mateix, seria requisit per a la defensa el TFG habilitar àudio i càmera

El pes relatiu en l'avaluació es manté com s'indica a la guia docent.

5. Bibliografia

No es modifica



```
@font-face{font-family:"Cambria Math";panose-1:2 4 5 3 5 4 6 3 2 4;mso-font-charset:1;mso-generic-font-family:roman;mso-font-pitch:variable;mso-font-signature:0 0 0 0 0 0;}@font-face{font-family:Calibri;panose-1:2 15 5 2 2 2 4 3 2 4;mso-font-charset:0;mso-generic-font-family:swiss;mso-font-pitch:variable;mso-font-signature:-469750017 -1073732485 9 0 511 0;}p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal{mso-style-unhide:no;mso-style-qformat:yes;mso-style-parent:"";margin-top:0cm;margin-right:0cm;margin-bottom:8.0pt;margin-left:0cm;line-height:107%;mso-pagination:widow-orphan;font-size:11.0pt;font-family:"Calibri", sans-serif;mso-ascii-font-family:Calibri;mso-ascii-theme-font:minor-latin;mso-fareast-font-family:Calibri;mso-fareast-theme-font:minor-latin;mso-hansi-font-family:Calibri;mso-hansi-theme-font:minor-latin;mso-bidi-font-family:"Times New Roman";mso-bidi-theme-font:minor-bidi;mso-fareast-language:EN-US;}.MsoChpDefault{mso-style-type:export-only;mso-default-props:yes;font-family:"Calibri", sans-serif;mso-ascii-font-family:Calibri;mso-ascii-theme-font:minor-latin;mso-fareast-font-family:Calibri;mso-fareast-theme-font:minor-latin;mso-hansi-font-family:Calibri;mso-hansi-theme-font:minor-latin;mso-bidi-font-family:"Times New Roman";mso-bidi-theme-font:minor-bidi;mso-fareast-language:EN-US;}.MsoPapDefault{mso-style-type:export-only;margin-bottom:8.0pt;line-height:107%;}div.WordSection1{page:WordSection1;}
```