

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 34002**Nombre:** Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 12**Curso académico:** 2026-27**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	4	Indefinida (Actas individuales)

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	TRABAJO FIN DE GRADO

COORDINACIÓN

GIL PONCE JOSE VICENTE

RESUMEN

El Trabajo Fin de Grado (TFG) consiste en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto. La realización del TFG tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante los estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.

La selección de los temas por parte de los estudiantes se realizará siguiendo los criterios de ordenación de matrícula de la UV entre los candidatos que cumplan los requisitos específicos si procede, como setá aprobado en ACGUV 107/2017.

obado en ACGUV 107/2017.

CONOCIMIENTOS PREVIOS**RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN**

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.



OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Para poder matricularse del Trabajo Fin de Grado, el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios.

Para la presentación del TFG se requerirá haber superado, según corresponda, al menos 198 créditos de las asignaturas, tanto obligatorias como optativas, que integren el plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones con perspectivas de género.

Capacidad de organización y planificación.

Capacidad para la toma de decisiones.

Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género.

Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género.

Desarrollar habilidades de comunicación en las relaciones interpersonales y capacidad de trabajo en equipo.

Destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.

Saber presentar y defender ante un Tribunal universitario un proyecto fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Trabajo fin de Grado: características

El contenido del Trabajo fin de Grado se incluirá dentro de los siguientes tipos:

- Trabajos experimentales relacionados con la titulación, que podrán desarrollarse en los Departamentos, Laboratorios, centros de Investigación y afines.
- Trabajos de revisión e Investigación bibliográfica centrados en diferentes temas relacionados con la titulación.
- Trabajos coordinados con las prácticas externas de la titulación.

**VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)****ACTIVIDADES PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Asistencia a actividades complementarias	0,00
Seguimiento y tutorización del Trabajo Fin de Grado	0,00
Presentación y defensa del Trabajo Fin de Grado	0,00
Total horas	0,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Desarrollo autónomo del Trabajo Fin de Grado	0,00
Preparación de la Memoria y de la presentación del Trabajo Fin de Grado	0,00
Total horas	0,00

METODOLOGÍA DOCENTE

El TFG deberá ser elaborado de forma individual por cada estudiante. El estudiante dispondrá de tutorías individuales. A través de ellas el tutor/tutores orientarán en la selección y enfoque del tema de trabajo, manejo de la bibliografía, métodos de trabajo más útiles para la realización del proyecto y resolverán las dudas que plantee el alumno y harán un seguimiento de su actividad. El seguimiento del TFG se realizará acorde con los entregables que indique el tutor.

La titularidad de los derechos de propiedad intelectual de los TFGs corresponden al estudiante que lo ha realizado y al tutor, en coautoría, de acuerdo con las disposiciones de la ley de propiedad intelectual de 1996 con modificaciones del 2003, en sus artículos 7 y 8.

El TFG a presentar por cada estudiante se ajustará a las "Normas de redacción y presentación del TFG". En caso de que el TFG implique la recogida y tratamiento de datos de carácter personal deberá acatar lo estipulado en el "Protocolo para el cumplimiento de la normativa de protección de datos en la realización de Prácticas Externas y Trabajos Fin de Estudios"

Ambos documentos se encuentran disponibles en la página web del Grado apartado TFG <<https://www.uv.es/uvweb/grado-nutricion-humana-dietetica/es/se-estudia/trabajo-final-grado/trabajo-fin-grado-nhd-1285933578470.html>>.

El TFG se programará abordando los objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) más relacionados con cada temática.

El TFG podrá escribirse utilizando cualquiera de las lenguas oficiales de la Universitat de València o en inglés.

de la Universitat de València o en inglés.



EVALUACIÓN

El alumnado tendrá que manifestar su interés en participar en alguna de las convocatorias ofrecidas en el curso académico, al menos diez días naturales antes de la fecha en que convoque la Comisión de evaluación, depositando a través de la Sede electrónica de la Universidad (ENTREU), un fichero pdf con el contenido completo del TFG.

La defensa del TFG será realizada por los/las estudiantes y será pública. El estudiantado dispondrá de un máximo de 15 minutos para exponer su trabajo y la Comisión debatirá con él/ella durante un máximo de 15 minutos al respecto del trabajo.

La calificación será el resultado de la evaluación de la Comisión (70%) y del informe del tutor/a (30%). Las rúbricas de evaluación tanto de la Comisión como del informe del tutor se pueden consultar en la página web del Grado apartado TFG < <https://www.uv.es/uvweb/grado-ciencia-tecnologia-alimentos/es/se-estudia/trabajo-final-grado/trabajo-fin-grado-cta-1285933431575.html>>.

La evaluación de la Comisión tendrá en consideración: la calidad científica, la claridad expositiva (tanto escrita como oral) y la capacidad de debate y defensa de la memoria. En caso de que la calificación final sea inferior a 5, la Comisión 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.

La calificación recogida en el informe del tutor/a se otorgará en base al cumplimiento del alumno/a en la asistencia a las tutorías y la presentación de los entregables durante el periodo de elaboración del TFG así como su implicación y esfuerzo durante la realización del trabajo. El/La estudiante presentará su trabajo para su seguimiento por parte del tutor/a en las sesiones presenciales y no presenciales.

El documento de valoración del tutor firmado digitalmente y la rúbrica de evaluación del tutor deberá remitirse a la Secretaría del Centro (maria.m.gonzalez@uv.es) previamente a la defensa del trabajo.

El uso de herramientas de inteligencia artificial en el Trabajo Fin de Grado se regirá por lo dispuesto en la "Guía de actuación para el uso responsable de la Inteligencia Artificial en las actividades docentes y de evaluación de la Universitat de València" < https://www.uv.es/graus/normatives/Guia_actuacio_IA_UV.pdf >.

En particular, su utilización solo se admite como herramienta de apoyo y nunca como sustitución de la autoría del trabajo, debiendo incorporarse la declaración de uso de IA prevista en el anexo de dicha guía cuando resulte de aplicación.

BIBLIOGRAFÍA

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