



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 36399

**Nombre:** Trabajo fin de grado

**Ciclo:** Grado

**Créditos ECTS:** 12

**Curso académico:** 2025-26

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	4	Indefinida (Actas individuales)

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Trabajo Fin de Grado	TRABAJO FIN DE GRADO

### COORDINACIÓN

SORIANO DEL CASTILLO JOSE MIGUEL

## RESUMEN

La asignatura de Trabajo fin de Grado es una asignatura de 12 créditos ECTS perteneciente a la materia "Pràcticum y Trabajo Fin de Grado" del cuarto curso que consta de un total de 30 ECTS.

El Trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor con el título de doctor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto. La realización del Trabajo Fin de Grado 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.

### PROCEDIMIENTO

- 1) Matricularse del TFG en el periodo ordinario
- 2) Consultar la oferta de TFG en la web del Grado de Ciencias Gastronómicas antes del periodo de matrícula.
- 3) Elección de plaza (presencial o autorizada con firma y copia del DNI). La adjudicación se realiza



siguiendo un orden de elección basado en la nota media del expediente y el número de créditos superados. El número de plazas ofertadas superará al de estudiantes matriculados en un 10%.

## 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 Trabajo Fin de Grado se requerirá haber superado todas las asignaturas (básicas, obligatorias y optativas), que integran el plan de estudios.

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

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.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

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.

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.



Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo 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.

Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.

Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Trabajo final 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. - Otros que no se ajusten a los descritos. - El trabajo fin de grado ha de ser elaborado de forma individual por cada estudiante (la titularidad de los derechos de propiedad intelectual de los trabajos fin de Grado corresponden a el estudiante que lo ha realizado y al tutor, en co-autoría, de acuerdo a las disposiciones de la ley de propiedad intelectual de 1996 con modificaciones del 2003, en sus artículos 7 y 8)

## 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
<b>Total horas</b>	<b>0,00</b>

### 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
<b>Total horas</b>	<b>0,00</b>

## METODOLOGÍA DOCENTE

Trabajo Fin de Grado (12 ECTS)



Tutorías de orientación y seguimientos del trabajo: 1 ECTS

Realización del trabajo y elaboración de una memoria en soporte electrónico y en papel: 10 ECTS

Preparación de la exposición y defensa pública ante el correspondiente tribunal: 1 ECTS

## **EVALUACIÓN**

El Trabajo Fin de Grado a presentar por cada estudiante constara como mínimo de: carátula, con el título, nombre del estudiante, nombre del tutor, fecha de presentación, resumen en ingles (300 palabras como máximo), índice, introducción y antecedentes del tema, objetivos, metodología de realización, resultados, discusión, Conclusiones y bibliografía. Tendrá una extensión mínima de 30 páginas numeradas, escritas en letra Times New Roman o similar, de 12 puntos, a 1,5 espacios de interlineado, en hojas Din-A4 de 2.5 cm de márgenes por los 4 lados. Se entregará encuadernado (no grapado) por el lado largo. Podrá estar escrito en cualquiera de las lenguas oficiales de la Universitat o en ingles. En este último caso, con un resumen en castellano o en valenciano.

El/la estudiante deberá presentar cuatro ejemplares impresos de la memoria final y una copia digital correctamente identificada en Secretaría. No se podrá proceder a la emisión del Título correspondiente hasta que se compruebe la integridad de la copia digital.

El Trabajo fin de Grado será evaluado por una Comisión nombrada al efecto por la Junta de Centro para cada curso académico. La defensa del Trabajo Fin de Grado será realizada por los/las estudiantes y será pública. El/la estudiante dispondrá de un máximo de 15 minutos para resumir su trabajo y la Comisión debatirá con él/ella durante un máximo de 15 minutos al respecto del trabajo.

La calificación será el resultado del informe del tutor/ra (30%) y la evaluación de la Comisión (70%). La evaluación tendrá en consideración: la calidad científica; la claridad expositiva, tanto escrita como oral y la capacidad de debate y defensa de la memoria. La evaluación de la Comisión será la media de los miembros de la Comisión.

Las normas para la elaboración de la memoria, los criterios de valoración de la comisión de evaluación y los documentos para la valoración del tutor, autorización y convocatorias se pueden consultar en la página web del Grado apartado TFG.

## **BIBLIOGRAFÍA**

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