

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CB2 - Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentació dels resultats, és a dir, el cos principal de la feina feta pels estudiants, comparació amb els anteriors amb els anteriors treballs, etc; així com la interpretació i l'avaluació dels mateixos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Memòria del TFG, article científic (opcional) i defensa del TFG. - Qualitat dels resultats i conclusions (pes: 20%).

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
-------------	--------------------------	------------	------------------------------------

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

<p>CB3 - Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipus d'investigació (descriptiva, comparativa, analítica...), tipus de metodologia (quantitativa, qualitativa o mixta), i tècnica i instruments de recollida d'informació (enquesta, entrevista, observació...). - Presentació dels resultats, és a dir, el cos principal de la feina feta pels estudiants, comparació amb els anteriors amb els anteriors treballs, etc; així com la interpretació i l'avaluació dels mateixos 	<p>- Sessions de formació en investigació.</p> <p>Metodologia de recerca (10%)</p> <p>Aspectes metodològics requerits:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipus d'investigació (descriptiva, comparativa, analítica, ...). - Tipus de metodologia (quantitativa, qualitativa o mixta). - Tècniques i instruments de recollida d'informació (enquesta, entrevista, observació...). <p>Qualitat dels resultats i conclusions (20%)</p> <p>Adequació dels resultats i conclusions als objectius proposats.</p>
---	---	---	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
-------------	--------------------------	------------	------------------------------------

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

<p>CB4 - Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dissenyar i estructurar un mètode d'investigació. - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Títol. - Resum. - Paraules clau. - Introducció. - Objectius. - Metodologia. - Resultats i discussió. - Conclusions. - Referències bibliogràfiques. - Suport per a la presentació del TFG 	<p>Memòria del TFG (50%) Estructura i aspectes formals (5%) Objectius (5%). Marc Teòric i Estat de la Qüestió (10%). Metodologia de recerca (10%) Qualitat dels resultats de recerca (20%)</p> <p>Article científic (opcional, 5%) Estructura i aspectes formals (2%) Recull d'informació (1%). Adequació als criteris de publicació (3%).</p>
---	---	---	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CB5 - Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. - Presentació de conclusions. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les conclusions presenten, en correspondència amb els objectius i abast de la recerca, les respostes a les següents qüestions: punts forts i febles de la recerca (autocrítica), destacant les contribucions acadèmiques i recomanacions que es deriven del treball, qüestions obertes i línies de continuïtat, avaluació i implicacions dels resultats obtinguts, i possibles solucions a 	<ul style="list-style-type: none"> - Conclusions del document del TFG i de l'article (si hi hagués). - Assistència a tutories. - Actitud pro activa, autonomia i iniciativa.

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

grau d'autonomia.		temes no resolts. -	
-------------------	--	------------------------	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CG2 - Realitzar un esforç addicional per assolir una meta o objectiu, empenent nous reptes, projectes ...	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. - Dissenyar i estructurar un mètode d'investigació. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: definició del tema d'estudi, objectius i possibilitats metodològiques. - Generació de coneixement especialitzat i expert, i la seva transferència al sector per aportar solucions i innovacions que generin avantatges competitives i productes i serveis de valor afegit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sessions de formació en investigació. - Qualitat de resultats i conclusions (20%). - Avaluació del procés (30%): assistència a tutories i iniciativa de l'alumne

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. 		
--	--	--	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CG8-Formular hipòtesis, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. - Dissenyar i estructurar un mètode d'investigació. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: definició del tema d'estudi, objectius i hipòtesi, possibilitats metodològiques. - Tipus d'investigació (descriptiva, comparativa, analítica...), tipus de metodologia (quantitativa, qualitativa o mixta), i tècnica i instruments de recollida d'informació (enquesta, entrevista, observació...). 	<ul style="list-style-type: none"> - Sessions de formació en investigació. - Formulació d'objectius i hipòtesi (5%). - Estructura i aspectes formals de la memòria (5%). - Definició de la metodologia de recerca més adient (10%).

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE03-Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. - Dissenyar i estructurar un mètode d'investigació. 	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolupament: aplicació de la metodologia 	<p>Metodologia de recerca (10%)</p> <p>Aspectes metodològics requerits:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipus d'investigació (descriptiva, comparativa, analítica, ...). - Tipus de metodologia (quantitativa, qualitativa o mixta). - Tècniques i instruments de recollida d'informació (enquesta, entrevista, observació...).

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
-------------	--------------------------	------------	------------------------------------

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

<p>CE04 - Liderar el disseny de la creació d'un espai culinari, tenint en compte l'optimització dels processos de producció i la normativa legal sanitària</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: - Definició del tema d'estudi - Objectius de recerca - Desenvolupament - Aplicació de metodologia 	<ul style="list-style-type: none"> - Objectius (5%). - Marc Teòric i Estat de la Qüestió (10%). - Definició de la metodologia de recerca més adient (10%).
--	---	--	---

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CE11 - Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: - Definició del tema d'estudi - Objectius de recerca - Desenvolupament: - Aplicació de metodologia - Obtenció de resultats. - Aportació: - Interpretació de resultats 	<ul style="list-style-type: none"> - Marc Teòric i Estat de la Qüestió (10%). - Qualitat dels resultats de recerca (20%)

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

--	--	--	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE12 - Entendre la importància de l'alimentació com un factor condicionant de l'estat de salut i qualitat de vida de la població	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: - Definició del tema d'estudi - Revisió bibliogràfica - - Aportació: - Interpretació de resultats 	<ul style="list-style-type: none"> - Marc Teòric i Estat de la Qüestió (10%). - Qualitat dels resultats de recerca i conclusions(20%).

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE16 - Informar i assessorar tècnicament a la indústria alimentària i els consumidors per dissenyar estratègies d'intervenció i formació en l'àmbit culinari i gastronòmic	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: - Definició del tema d'estudi - Objectius de la recerca - Revisió bibliogràfica - Possibilitats metodològiques - Desenvolupament: - Aplicació de la metodologia - Obtenció de resultats - Aportació: - Interpretació de resultats - Conclusions 	<ul style="list-style-type: none"> - Memòria TFG (50%) - Article (opcional, 5%)

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
-------------	--------------------------	------------	------------------------------------

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

<p>CE17 - Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic-financer de les empreses de restauració, per tal de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: - Definició del tema d'estudi - Objectius de la recerca - Revisió bibliogràfica - Possibilitats metodològiques - Desenvolupament: - Aplicació de la metodologia - Obtenció de resultats - Aportació: - Interpretació de resultats - Conclusions 	<ul style="list-style-type: none"> - Memòria TFG (50%) - Article (opcional, 5%)
--	---	---	---

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
-------------	--------------------------	------------	------------------------------------

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

<p>CE18 - Entendre el marc legal i interpretar els textos jurídics que apliquen al desenvolupament de l'activitat empresarial de l'àmbit de la restauració.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: - Definició del tema d'estudi - Revisió bibliogràfica - Possibilitats metodològiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Marc Teòric i Estat de la Qüestió (10%).
---	--	---	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CE20 - Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantejament de la investigació: - Definició del tema d'estudi - Objectius de recerca - Desenvolupament - Aplicació de metodologia - Obtenció de resultats 	<ul style="list-style-type: none"> - Marc teòric i estat de la qüestió (10%). - Objectius i hipòtesi (10%). - Pla de treball (10%). - Qualitat dels resultats i conclusions (15%).

ASSIGNATURA: Treball Final de Grau

MATÈRIA: Treball Final de Grau

Nom professors: Fernando M-C Revuelta, Òscar Casanovas

objectius de l'empresa	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe. 		
------------------------	--	--	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE21 - Desenvolupar nous processos i productes, generant noves oportunitats en l'àmbit culinari i gastronòmic	<ul style="list-style-type: none"> - Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aportació: - Interpretació de resultats - Conclusions 	<ul style="list-style-type: none"> - Qualitat dels resultats i conclusions (15%).