

# Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

## GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE GRADO

ASIGNATURA: TRABAJO FINAL DE GRADO

## Índice

1. Presentación.....	3
2. Competencias.....	4
3. Manual de estilo del CETT .....	5
4. Estructura de la memoria.....	5
4.1. Orientación investigadora.....	5
4.2. Orientación profesional vinculada a instituciones públicas o privadas.....	6
4.3. Orientación de emprendimiento.....	7
5. Otras informaciones adicionales.....	8

## 1. Presentación

Antes de finalizar los estudios de Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, los estudiantes deben elaborar y presentar un Trabajo de Final de Grado (en adelante TFG) para alcanzar el título, según se contempla en el Plan de Estudios. Este proyecto culmina la formación del estudiante, siendo un nexo entre su vida académica y su vida profesional. Esto es así porque el objetivo principal del mismo es que el estudiante pase de recibir conocimiento del sector a aportar, por primera vez, ya sea como observador y conocedor de una realidad.

En este sentido, esta guía pretende ser un elemento de apoyo para el desarrollo del TFG, tanto para el estudiante como para el profesorado tutor. En este documento se explicitan aspectos genéricos comunes a todo trabajo académico, así como los criterios básicos establecidos en el EUHT CETT, adscrita a la Universidad de Barcelona. Aun así, hay que tener en cuenta que cada estudio es único y precisa de un tratamiento y atención diferencial, adecuado a sus objetivos y temática, haciendo que el criterio del tutor/a se convierta en todo momento la pauta a seguir por parte de la estudiante.

Hay que recordar que el Trabajo Final de Grado tiene asignados 12 créditos ECTS. Por tanto, implica la elaboración de trabajos de campo que conllevan una importante inversión de tiempo. Se aconseja que el estudiante lleve cabo una planificación temporal realista y coherente con su disponibilidad real.

Finalmente, recordamos que el TFG es una herramienta útil y real de formación, en el que el estudiante debe reflejar no sólo su integración de conocimientos, sino su creatividad y capacidad de toma de decisiones (desde la selección del tema hasta al planteamiento de estrategias de futuro). Además, se convierte en un medio de investigación y de incremento del conocimiento del sector turístico, en el que, por su transversalidad, talante cambiando y, en definitiva, como fenómeno social, aún permanecen muchas áreas inexploradas

## 2. Competencias

### COMPETENCIAS BÁSICAS

---

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.

### COMPETENCIAS GENERALES

---

CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos, etc.

CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.

CE04 - Saber liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de la producción y la normativa legal sanitaria.

CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.

CE12 - Entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población.

CE16 - Informar y asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica.

CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio.

CE18 - Entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración.

CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico.

### 3. Manual de estilo del CETT

El TFG debe hacer referencia a las principales teorías, modelos e investigaciones del área de interés elegida. En este sentido, es necesario que el estudiante lleve a cabo un trabajo de identificación y análisis de las principales fuentes de documentación vinculadas a la temática objeto de estudio con el fin de configurar un estado de la cuestión para la investigación o para el proyecto profesional. Toda la información incluida en el TFG que haya sido extraída de las diversas fuentes de información consultadas debe estar debidamente referenciada en el texto y en el apartado de referencias final.

El estudiante debe seguir el sistema de citas y referencias basado en las normas APA, que se puede consultar el [Manual de Estilo del CETT-UB](#).

### 4. Estructura de la memoria

En este apartado, se recogen los requerimientos que debe contemplar cada uno de los Trabajos Finales de Grado en función de su tipología.

Independientemente del tipo de proyecto, la extensión del Trabajo Final de Grado debe estar comprendida entre 15.000 y 25.000 palabras, incluyendo todos los apartados. Los anexos se entregan a parte y, por tanto, no se incluyen dentro de esta extensión.

#### 4.1. Orientación investigadora

- **Portada:** título, datos del autor/es, datos del tutor/a académico, logotipo del CETT-UB y titulación
- **Resumen / abstract:** recoge los objetivos, la metodología, los principales resultados y las conclusiones de la investigación. Se recomienda que su extensión no sea superior a 200 palabras. Se incluirá en catalán/castellano y en inglés.
- **Palabras clave / keywords:** un máximo de 5 palabras clave que describan los temas más importantes de la investigación. Se incluirán en catalán/castellano y en inglés. Deben estar ordenadas alfabéticamente.

- **Índice:** contenidos del proyecto
  1. **Introducción:** presentación y contextualización del tema del proyecto, justificación del tema elegido y presentación de la estructura del trabajo.
  2. **Objetivos:** definición de los objetivos generales y específicos, es decir, las metas a alcanzar en el proyecto. Formulación de hipótesis, cuando proceda.
  3. **Marco Teórico:** teorías y conceptos en los que se basa la investigación, estado de la cuestión y contextualización del objeto de estudio.
  4. **Metodología:** tipo de investigación (descriptiva, comparativa, analítica...), tipo de metodología (cuantitativa, cualitativa o mixta), instrumentos de recogida de datos (cuestionario, entrevista, observación, focus group, análisis de contenido,...) y análisis de los datos.
  5. **Resultados:** presentación de los resultados a partir del análisis de datos realizada, así como la interpretación de los mismos.
  6. **Conclusiones:** principales conclusiones de la investigación, respuesta a los objetivos de la investigación, limitaciones y recomendaciones para futuras investigaciones.
- **Referencias:** elaboración de la lista de fuentes consultados y referenciados en el texto del proyecto. Hay que seguir la normativa APA. Las referencias deben estar citadas correctamente el texto y en la sección de Referencias.
- **Índice de tablas**
- **Índice de figuras**

#### 4.2. Orientación profesional vinculada a instituciones públicas o privadas

---

- **Portada:** título, datos del autor/es, datos del tutor/a académico, logotipo del CETT-UB y titulación.
- **Resumen/abstract:** recoge los objetivos, la metodología, los principales resultados y las conclusiones. Se recomienda que su extensión no sea superior a 200 palabras. Se incluirá en catalán/castellano y en inglés.
- **Palabras clave/keywords:** un máximo de 5 palabras clave que describan los temas más importantes del proyecto. Se incluirán en catalán/castellano y en inglés. Deben estar ordenadas alfabéticamente.
- **Índice:** contenidos del proyecto
  1. **Introducción:** presentación y contextualización del tema del proyecto y

de la empresa donde se desarrollará, justificación del tema elegido y presentación de la estructura del trabajo.

2. **Objetivos:** definición de las metas a alcanzar en el proyecto.

3. **Marco teórico:** teorías y conceptos en los que se basa el proyecto, contextualización del tema del proyecto en su entorno (España, Cataluña...) i/o mercado (sector turístico, hotelero, gastronómico,...), así como la descripción de la empresa/institución/organización .

4. **Plan de trabajo:** descripción de las fases del desarrollo del proyecto.

5. **Resultados:** presentación de los resultados a partir de las fases desarrolladas, así como la interpretación de los mismos.

6. **Conclusiones:** principales conclusiones del proyecto, respuesta a los objetivos, limitaciones y futuras líneas de intervención.

- **Referencias:** elaboración de la lista de fuentes consultadas y referenciadas en el texto del proyecto. Hay que seguir la normativa APA. Las referencias deben estar citadas correctamente el texto y en la sección de Referencias.
- Índice de tablas
- Índice de figuras

#### 4.3. Orientación de emprendimiento

---

- **Portada:** título, datos del autor/es, datos del tutor/a académico, logotipo del CETT-UB y titulación.
- **Resumen/abstract:** recoge los objetivos, la idea de negocio y las conclusiones. Se recomienda que su extensión no sea superior a 200 palabras. Se incluirá en catalán/castellano y en inglés.
- **Palabras clave/keywords:** un máximo de 5 palabras clave que describan los temas más importantes del proyecto. Se incluirán en catalán/castellano y en inglés. Deben estar ordenadas alfabéticamente.
- **Índice:** contenidos del proyecto

1. **Introducción:** presentación de la idea sobre la que se basa el plan de negocio, justificación del tema elegido y presentación de la estructura del trabajo.

2. **Objetivos:** definición de los objetivos en torno a una idea de negocio

concreta.

**3. Descripción de la idea de negocio:** definición de la misión, visión y valores, descripción de la idea de negocio, así como del producto o servicio que se ofrecerá.

**4. Análisis de mercado y de la empresa:** análisis externo (macroentorno - definición del sector, tendencias sociodemográficas, factores económicos, políticos, ...- y microentorno -análisis de la competencia y de los clientes-) y análisis del modelo de negocio (utilizando el *business model canvas*).

**5. Plan comercial y de marketing:** marketing estratégico (posicionamiento en el mercado, ventajas competitivas, perfil de los clientes, objetivos de mercados y ventas) y marketing operativo (descripción del producto o servicio desde un punto de vista comercial, precios, distribución, plan de comunicación, gestión y fidelización de los clientes).

**6. Plan de operaciones:** descripción técnica del producto o servicio, procesos de fabricación y prestación, acuerdos y alianzas, gestión de los proveedores.

**7. Plan de gestión de recursos humanos, organización y estructura legal:** estructura legal y forma jurídica y plan de recursos humanos y organización (organigrama, definición de responsabilidades y funciones y puestos de trabajo).

**8. Plan económico y financiero:** plan de inversiones, plan de financiación, plan de ventas e ingresos, previsión de costes y cuenta de resultados.

**9. Conclusiones:** respuesta a los objetivos, principales fortalezas del proyecto y perspectivas de futuro.

- **Referencias:** elaboración de la lista de fuentes consultados y referenciados en el texto del proyecto. Hay que seguir la normativa APA. Las referencias deben estar citadas correctamente el texto y en la sección de Referencias.
- Índice de tablas
- Índice de figuras

## 5. Otras informaciones adicionales

Con el fin de redactar en un formato académico, hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones:



- Redacción impersonal, huyendo de ambigüedades, abstracciones y generalidades no apoyadas en hechos. La información se presentará con máxima objetividad, corrección y se procurará que sea amena.
- Cuadros, gráficos y figuras (mapas, imágenes, etc.) irán numerados correlativamente y deberán tener un título suficientemente explícito, citando siempre las fuentes de procedencia. En el texto aparecerán referenciados con la expresión "Ver cuadro 1", "Ver gráfico 3", etc.
- Al final del texto aparecerá la lista de referencias bibliográficas siguiendo la normativa APA. Se incluirán únicamente las referencias utilizadas en la elaboración del trabajo.
- Las notas a pie de página se numerarán consecutivamente con caracteres arábigos. Dentro del texto, aparecerá el número correspondiente entre paréntesis. Su longitud y número deberá reducirse al mínimo imprescindible.

Algunos errores que se producen con cierta frecuencia en la elaboración de este tipo de trabajos y que se deben evitar son:

- Plagios de textos de otros autores / as, incluyendo citas literales muy extensas.
- Vocabulario limitado o reiteración de palabras o frases.
- Falta o escasez de puntuación intermedia.
- Párrafos largos y gravosos.
- Falta de coherencia y equilibrio entre los diferentes apartados.
- Falta de una estructura clara.
- Falta de respuesta a los objetivos marcados inicialmente.
- Conclusiones no argumentadas o no derivadas del desarrollo del proyecto.