

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

Codi - Assignatura	054900 - Treball Final de Grau				
Tipus	Formació Bàsica			Curs	4t
Bloc Temàtic	Investigació en turisme, hoteleria i gastronomia			Crèdits	12 ECTS
Responsable de l'assignatura	Sònia Pineda				
Professora	Paola Quifer, Òscar Casanovas				
Presencial	15	Dirigit	10	Autònom	275

BREU DESCRIPCIÓ

El Treball Final de Grau (en endavant TFG) és una assignatura obligatòria i està ubicada en el darrer curs. Es tracta d'un treball teòric o pràctic en el qual l'estudiant desenvolupa els seus interessos o motivacions professionals.

Després d'una primera etapa formativa, el TFG suposa la culminació de l'aprenentatge de la carrera i en ell es reflecteixen les competències adquirides, així com la seva aplicació i desenvolupament. Es tracta d'un treball de recerca o d'aplicació. Al treball, l'alumne/a, segons els seus interessos i motivacions professionals, aprofundeix en algun aspecte de la especialització escollida.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB02 - 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.

CB03 - 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'indole social, científica o ètica.

CB04 - Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

CB05 - Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

COMPETÈNCIES GENERALS

CG02- Realitzar un esforç addicional per assolir una meta o objectiu, emprenent nous reptes, projectes...

CG08- Formular hipòtesis, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE03 - Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats

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

CE11 - Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris

CE12 - Entendre la importància de l'alimentació com un factor condicionant de l'estat de salut i qualitat de vida de la població

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

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

CE18 - Entendre el marc legal i interpretar els textos jurídics que apliquen al desenvolupament de l'activitat empresarial de l'àmbit de la restauració

CE20 - Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa

CE21 - Desenvolupar nous processos i productes, generant noves oportunitats en l'àmbit culinari i gastronòmic

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i maneig de diferents variables.
2. Dissenyar i estructurar un mètode d'investigació.
3. Analitzar, interpretar i inferir dades i resultats: elaboració d'un informe.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Plantejament de la investigació.
 - 1.1. Definició del Tema d'estudi.
 - 1.2. Objectius de la recerca.
 - 1.3. Revisió bibliogràfica.
 - 1.4. Possibilitats metodològiques.
2. Desenvolupament.
 - 2.1. Aplicació de la metodologia.
 - 2.2. Obtenció de resultats.
3. Aportació.
 - 3.1. Interpretació de resultats.
 - 3.2. Conclusions.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

El propòsit d'aquesta assignatura és la capacitat de l'estudiant en el desenvolupament d'un treball de recerca a on poden convergir una diversitat d'estratègies d'aprenentatge.

Així, s'han considerat tres opcions d'accés a l'aprenentatge amb la finalitat de donar resposta a la diversitat d'estudiants i poder maximitzar les seves potencialitats, permetent la mobilitat internacional dels alumnes:

- Els estudiants desenvolupen el seu projecte vinculats en algun grup de recerca dels Campus de l'alimentació UB, de l'EEABB-UPC i de CETT-UB.
- Poden realitzar el seu projecte a partir d'un conveni de col·laboració amb una empresa del sector (nacional o internacional) a on l'estudiant pugui desenvolupar el seu treball d'aplicació.

Independentment de la tipologia del TFG triat, l'estudiant participa en una sessió teòrica fonamentada en les fases a seguir per al procés d'investigació a la que

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

segueixen sessions de tutorització amb el professor/a assignat en cadascun dels TFG proposats.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant en aquest cas únicament podrà seguir el procés d'avaluació continuada de l'assignatura.

Per a poder dur a terme l'avaluació s'ha dissenyat un sistema combinat d'evidències, cadascuna d'elles responent a diferents nivells al grau d'assoliment de diferents ítems relacionats amb l'objectiu de l'assignatura. Així cal distingir aquests elements de valoració, en el que es poden considerar aspectes diferenciats:

Activitats	Tipus	Continuada	Setmana d'entrega
Memòria escrita	Individual	70% (tutor)/80% corrector/a	
Defensa oral	Individual	20% (tutor)/20% (corrector/a)	
Avaluació del procés	Individual	10% (tutor)	
Total		100%	

Es demanarà a l'estudiantat la presentació obligatòria d'evidències que demostrin que s'ha fet un plantejament de la recerca i hi han uns primers avenços.

El tutor haurà d'autoritzar el lliurament i defensa del TFG. Sense aquesta autorització, el TFG es considerarà NP i, consegüentment, no tindrà dret a reavaluació.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de “4” de nota final de l'assignatura.

A més, si l'avaluació de dos dels membres del tribunal és inferior al 5, el TFG no pot ser aprovat malgrat que la mitjana final sigui igual o superior a 5.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un “5” de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Recursos bibliogràfics bàsics:

Belmonte, M. (2002): Enseñar a investigar: orientaciones prácticas. Ediciones Mensajero. Bilbao.

Cervo, AL, Bervian, PA. (2000): Metodología científica. Mc Graw Hill. México. Coromina, E.,

Casacuberta, X., i Quintana, D. (2000): El treball de recerca. Pròces d'elaboració, memòria escrita, exposició oral i recursos. Eumo Editoria. Vic.

Dieterich, H. (2005): Nueva Guía para la investigación científica. Ariel. Barcelona.

Eco, U. (1992): Cómo se hace una tesis: técnicas y procedimientos de estudio, investigación y escritura. Ed. Gedisa. Barcelona.

Hernández, R., Fernández, C., Babtista, P. (2003): Metodología de la investigación. McGraw-Hill. Mexico.

Tolchinski, L., Rubio, MJ., Escofet, A. (2002): Tesis, tesinas y otras tesituras : de la pregunta de investigación a la defensa de la tesis. Editorial Universitat de Barcelona. Barcelona.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

Prats, J. (2004): Técnicas y recursos para la elaboración de tesis doctorales: bibliografía y orientaciones metodológicas. Universitat de Barcelona. Departament de Didàctica de les Ciències Socials. Barcelona.

Walter, M. (2000): ¿Cómo escribir trabajos de investigación?. Gedisa. Barcelona.