



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	054900 - Treball Final de Grau		
Matèria	Treball final de grau	Curs	Quart
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	12 ectes
Hores presencials	10	Hores de treball autònom	290

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

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, segons els seus interessos i motivacions professionals, aprofundeix en algun aspecte de la especialització escollida.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

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

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

CB4 - Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CB5 - Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia

COMPETÈNCIES GENERALS

CG2 - Realitzar un esforç addicional per assolir una meta o objectiu, empenent nous reptes, projectes ...

CG8 - 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 culinàris

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



Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

- 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.
- Analitzar, interpretar e 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

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:

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Els estudiants desenvolupen el seu projecte vinculats en algun grup de recerca dels Campus de l'alimentació UB, de l'ESAB-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 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:

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treball escrit (Informe final)	50 %	---
Redacció d'un article	10 %	---
Defensa oral	15 %	---
Valoració del tutor	25 %	---



Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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 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.

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 BÀSICA

- 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.



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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