



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	054900 - Trabajo Final de Grado		
Materia	Trabajo de Final de Grado	Curso	Cuarto
Tipo asignatura	Trabajo de final de grado	Créditos	12 ectes
Horas presenciales	10 h	Horas de trabajo autónomo	290 h

BREVE INTRODUCCIÓN A LA ASIGANATURA

El Trabajo Final de Grado (en adelante TFG) es una asignatura obligatoria y está ubicada en el último curso. Se trata de un trabajo teórico o práctico en el que el estudiante desarrolla sus intereses o motivaciones profesionales.

Después de una primera etapa formativa, el TFG supone la culminación del aprendizaje de la carrera y en él se reflejan las competencias adquiridas, así como su aplicación y desarrollo. Se trata de un trabajo de investigación o de aplicación. En él, el alumno, en función de sus intereses y motivaciones profesionales, profundiza en algún aspecto de la especialización escogida.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2 - 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 la defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

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.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Planteamiento de la investigación.
 - 1.1. Definición del Tema de estudio.
 - 1.2. Objetivos de la investigación.
 - 1.3. Revisión bibliográfica.
 - 1.4. Posibilidades metodológicas.
2. Desarrollo.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- 2.1. Aplicación de la metodología.
- 2.2. Obtención de resultados.
3. Aportación.
 - 3.1. Interpretación de resultados.
 - 3.2. Conclusiones.

METODOLOGÍA

El propósito de esta asignatura es la capacitación del estudiante en el desarrollo de un trabajo de investigación donde puedan converger una diversidad de estrategias de aprendizaje.

Así, se han de considerar tres opciones de acceso al aprendizaje con la finalidad de dar respuesta a la diversidad de estudiantes y poder maximizar sus potencialidades, permitiendo la movilidad internacional de los alumnos:

Los estudiantes desenvuelven su proyecto vinculado en algún grupo de investigación de los Campus de la alimentación UB, del ESAB-UPC y de CETT-UB.

Pueden realizar su proyecto a partir de un convenio de colaboración con una empresa del sector (nacional o internacional) en donde el estudiante pueda desarrollar su trabajo de aplicación.

Independientemente de la tipología del TFG escogido, el estudiante participa en una sesión teórica fundamentada en las fases a seguir para el proceso de investigación, a la que seguirán sesiones de tutorización con el profesor/a asignado en cada uno de los TFG propuestos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de adquisición de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante en este caso solamente podrá seguir el proceso de evaluación continua de la asignatura.

Para poder llevar a cabo la evaluación se ha diseñado un sistema combinado de evidencias, cada una de ellas responden a diferentes niveles de grado de adquisición de diferentes ítems relacionados con el objetivo de la asignatura. Así, cabe distinguir estos elementos de valoración, en el que se pueden considerar aspectos diferenciales:

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Trabajo escrito (Informe final)	50 %	---
Redacción de un artículo	10 %	---
Defensa oral	15 %	---
Valoración del tutor	25 %	---

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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., Babiata, P. (2003): *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill. Mexico.
- Tolchinski, L., Rubio, MJ., Escofet, A. (2002): *Tesis, tesinas y otras tesis : de la pregunta de investigación a la defensa de la tesis*. Editorial Universitat de Barcelona. Barcelona.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- 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.