



TRABAJO FIN DE GRADO

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

ANEXOS



REGLAMENTO DEL TRABAJO FIN DE GRADO

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ANEXOS

Anexo I. Funciones y actividades de la Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Anexo II. Competencias Generales-transversales y específicas de la asignatura “Trabajo Fin de Grado”. Módulo 8. Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Documento de Verificación ANECA).

Anexo III. Obligaciones del estudiante de TFG

ANEXO I

Funciones y actividades de la Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Serán funciones de esta Comisión:

1. Velar por el funcionamiento y aplicación del presente Reglamento.
2. Planificar las necesidades de TFG de los alumnos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En previsión del número de estudiantes susceptibles de realizar el TFG en el curso siguiente, la Comisión, en coordinación con los Departamentos participantes en la Titulación, estimará una oferta de TFG y de profesores tutores.
3. Procurar la publicación de propuestas de TFG con anterioridad a la fecha de matrícula de los estudiantes.
4. Realizar el calendario de actividades vinculadas al TFG, incluyendo las fechas de presentación de temas de trabajo, asignación definitiva de tema de TFG y tutor, entrega del TFG, asignación de Tribunal de defensa, presentación y defensa.
5. Establecer el formato (extensión, estructura, aspectos formales, etc.) en el que el estudiante deberá presentar y entregar el TFG realizado, con el fin de mostrar de forma integrada las competencias adquiridas y los contenidos formativos recibidos.
6. Mediar y tratar de resolver los posibles conflictos que se planteen en relación con el desarrollo del TFG.
7. Gestionar el procedimiento para la asignación de una determinada propuesta de TFG cuando se demande por más de un estudiante.
8. Gestionar la designación de tribunales del TFG.
9. Desarrollar actividades formativas (seminarios, reuniones, tutorías colectivas, etc.) destinadas a orientar al estudiante sobre las modalidades, estructura y correcta presentación del TFG.
10. Asegurar la viabilidad del TFG en el primer cuatrimestre para aquellos estudiantes que opten por la convocatoria extraordinaria de fin de carrera de febrero.
11. Definir un protocolo de evaluación con los indicadores referentes a aquellos aspectos del TFG (estructura, contenidos, presentación oral, etc.) que se consideren susceptibles de evaluación, a fin de asegurar la homogeneidad del proceso de evaluación.
12. Estudiar y revisar el cumplimiento de los objetivos de calidad en los TFG.

ANEXO II

COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA “TRABAJO FIN DE GRADO” **(MÓDULO 8. GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS)** (Documento de Verificación ANECA)

Competencias generales-transversales del título:

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.

Competencias específicas:

Las competencias específicas pueden ser cualesquiera de las expuestas en las distintas materias incluidas en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Dependerán de la naturaleza del Trabajo Fin de Grado que lleve a cabo el alumno.

CE-TFG1. Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro, siempre en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CE-TFG2. Resolver con una metodología científica/tecnológica adecuada el problema planteado.

CE-TFG3. Redactar un informe con una estructura de texto científico en el que se recoja la hipótesis de trabajo, sus objetivos, una introducción que explique el problema planteado, la metodología utilizada para resolverlo, los resultados obtenidos, una discusión que ayude a interpretar los resultados y las conclusiones derivadas del trabajo.

CE-TFG4. Exposición pública del Trabajo de Fin de Grado.

ANEXO III

Obligaciones del estudiante de TFG

Será tarea del alumno:

- Estudiar y analizar la bibliografía básica que se le haya aconsejado o que tenga que buscar para afrontar el trabajo.
- Realizar cálculos o medidas, así como la interpretación de los mismos.
- Elaborar y obtener conclusiones.
- Redactar correctamente la Memoria del trabajo, estructurando los contenidos e integrándolos correctamente en el contexto del problema tratado.
- Elaborar la presentación y procurar la formación para afrontar la discusión del trabajo con el Tribunal que lo evalúe.

La superación de esta asignatura es responsabilidad exclusiva del estudiante.