

Plan de mejora del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)

Julio 2016

Atendiendo al informe provisional para la renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Universidad Complutense ha elaborado el **plan de mejora** que se expone a continuación.

MODIFICACIONES NECESARIAS:

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.- El Trabajo Fin de Grado debe ser un "Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y ser excepcionalmente revisiones bibliográficas.

La Universidad deberá comprometerse a establecer un **Plan de Mejora viable** que contemple estos aspectos necesarios, con especial atención a los que inciden en la adquisición de los resultados de aprendizaje. Este Plan de Mejora deberá recoger las **acciones concretas** que se van a emprender para atender a las modificaciones necesarias que se incluyen en el presente Informe, así como las **fechas** de inicio y final de las mismas, los **responsables** de llevarlas a cabo y los **indicadores de seguimiento y logro**. Dicho Plan tendrá que ser aprobado por el Comité de evaluación y acreditación.

A. Acciones concretas de mejora:

Para atender a la única modificación necesaria de las expuestas en el informe que hace referencia al TFG se proponen las siguientes acciones concretas de mejora.

1. La primera actuación en este sentido pretende, según se expone como recomendación en el citado informe, "*adecuar la ficha del TFG que aparece en la memoria de verificación a la que aparece en la guía docente que se proporciona al estudiante*". Para ello se ha procedido a la **Modificación de la Ficha Docente del TFG** (Anexo PM.1), en la que se recoge, de forma explícita, la descripción tal y como se expone en la memoria de verificación del Grado. Además, se ha ampliado la información correspondiente a los resultados de aprendizaje haciéndose referencia a los descriptores de un grado nivel 2 de MECES (RD 1027/2011).
2. Modificación de la **Ficha descriptiva de la propuesta de temas de TFG** propuestos por los Departamentos y profesores (Anexo PM.2. Impreso TGF I01). Este impreso recoge el carácter, estructura, competencias y resultados de aprendizaje de cada tema. Este documento facilita la evaluación de la adecuación de las propuestas de TFG.
3. Con el fin de atender al informe que especifica que el plan de mejora debe incidir en la *adquisición de resultados de aprendizaje*, se propone la **evaluación de los TFG con un sistema de rúbricas a tres niveles** (Comisión, Tutor y Tribunal). La rúbrica de comisión evaluaría la amplitud de competencias y de resultados de aprendizaje sobre las propuestas de trabajo Fin de Grado (Anexo PM.2), la rúbrica a nivel de tutor evaluaría el cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje durante el desarrollo del TFG y la rúbrica de tribunal evaluaría la adquisición de competencias y resultados de aprendizaje al finalizar la presentación del mismo.
4. **Modificación del Reglamento del Trabajo Fin de Grado** para adaptar su contenido a las mejoras planteadas.
5. **Reunión informativa** en la que los miembros de la Comisión de Coordinación del TFG explicarán a los tutores de TFG el carácter y objetivos del TFG

B. Fechas de inicio y final de implantación de mejoras:

La puesta en marcha y seguimiento de este plan de mejora dependerá fundamentalmente de la Comisión de Coordinación del TFG, cuya estructura y componentes se recogen en la Ficha docente del TFG (Anexo PM.1). Será supervisado por el Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en CYTA. Seguidamente se detalla el calendario de actividades.

Elaboración:

24 de junio de 2016. Inicio del plan de mejora. Reunión de la **Vicerrectora de Calidad de la UCM** (María Castro), la **Vicerrectora de Estudios de la UCM** (Pilar Herreros de Tejada), el **Decano de la Facultad de Veterinaria** (Pedro Lorenzo), la **Vicedecana del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (Isabel Cambero) y la **Vicedecana de Coordinación y Calidad Docente de la Facultad de Veterinaria** (A. Sonia Olmeda).

Del 25 de junio al 4 de julio la **Vicedecana del Grado**, con el apoyo de la **Vicedecana de Calidad** y del **Comité de Evaluación y Mejora del Grado** elaboró un primer borrador que fue sometido a evaluación y aprobación por las distintas comisiones y órganos de representación.

Durante el mes de julio de 2016, la Comisión de Coordinación del TFG modificará el Reglamento para adecuarse a los cambios realizados y recoger el carácter del TFG.

Aprobación:

- *5 de julio de 2016.* Se presentó a la **Comisión de Coordinación del TFG** que sugirió algunos cambios para finalmente dar la aprobación al mismo.
- *7 de julio de 2016.* Aprobación por el **Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos**.
- *8 de julio de 2016.* Aprobación por la **Comisión de Calidad del Centro**.
- *14 de julio de 2016* (fecha por precisar). Aprobación, si procede, por el Consejo de Titulación de CYTA.
- *14 de julio de 2016* (fecha por precisar). Aprobación, si procede, por la Junta de la Facultad de Veterinaria.
- *Septiembre de 2016.* Aprobación, si procede, de las modificaciones del **Reglamento del TFG** por el Consejo de Titulación y la Junta de la Facultad de Veterinaria.

Difusión:

16 de julio de 2016. Las nuevas Fichas Docente y descriptiva de los Temas de TFG figurarán en la información de las Guías docentes de CYTA y en la página web, inmediatamente después de haber sido aprobadas en Junta de Facultad (14 de julio). De forma que el alumno dispondrá de la información antes de iniciarse el periodo de matrícula.

Octubre de 2016. El **Reglamento del TFG** modificado se publicará en la página web.

Aplicación:

El plan de mejora propuesto comenzará a aplicarse el **próximo curso**, si bien, al ser el TFG una asignatura de segundo semestre, algunas acciones deberán esperar a los periodos de evaluación del mismo. Pasamos a exponer cada acción:

- **Ficha de la asignatura.** Como se indicara anteriormente, estará disponible en la web desde el 16 de julio de 2016.
- **Reglamento del TFG.** Se aplicará inmediatamente después de su aprobación.
- **Reunión informativa para los tutores de TFG.** Tendrá lugar en el mes de octubre de 2016.
- **Ficha descriptiva de los Temas de Trabajos Fin de Grado** estará disponible en la web desde el 16 de julio de 2016. Como es preceptivo, el impreso cumplimentado deberá ser enviado a la Comisión de Coordinación del TFG antes del día 4 de noviembre de 2016. Tras su evaluación por la Comisión de Coordinación del Trabajo Fin Grado se procederá a su publicación en la web para información de los alumnos.
- **Evaluación de resultados de aprendizaje mediante rúbrica.** La Comisión de Coordinación del TFG realizará la correspondiente evaluación de las propuestas de Temas de TFG durante el mes de noviembre de 2016 y marzo de 2017. La rúbrica del tutor se enviará a la Comisión del Coordinación del TFG coincidiendo con la presentación y depósito de la memoria. La rúbrica del tribunal se realizará junto con la calificación de los TFG, en las respectivas convocatorias, el 18 de julio y 3 octubre de 2017.

Evaluación:

En octubre, una vez finalizado el curso académico 2016/17, la **Comisión de Coordinación del Trabajo de Fin de Grado** presentará un informe al **Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** para su valoración.

C. Responsables de las acciones de mejora:

Como se ha indicado anteriormente, las mejoras planteadas surgen de una reunión de los representantes de calidad y estudios del Rectorado de la Complutense y de la Facultad de Veterinaria. El **Comité de Evaluación y Mejora del Grado**, con la Vicedecana del Grado a la cabeza, desarrollan las ideas y concretan el plan que recibe las aprobaciones correspondientes.

La **ficha de la asignatura del TFG** se incorporará a las guías docentes del curso 2016/17, siendo la **Vicedecana de Grado** su responsable, con las aprobaciones correspondientes.

La **ficha descriptiva de las propuestas de temas del TFG** y el **Reglamento modificado del TFG** se incorporarán a la programación del curso 2016/17 siendo la **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** su responsable, con las aprobaciones correspondientes.

La **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** es responsable de la asignación de los trabajos solicitados por los alumnos y de establecer si su contenido se ajusta a los supuestos del reglamento. Así mismo, es responsable de la **evaluación mediante rúbrica** garantizando la adquisición de competencias y resultados de aprendizaje asignados al desarrollo de los TFG.

Los **Tutores** y los **Tribunales de los Trabajos Fin de Grado** son los responsables de la **evaluación mediante rúbrica de los resultados de aprendizaje** y de la calificación final (en los porcentajes establecidos).

El **Comité de Evaluación y Mejora del Grado** es el responsable del **cumplimiento de este plan de mejora** y de plantear futuras modificaciones.

D. indicadores de seguimiento y logro

- Valoración obtenida en las evaluaciones mediante rúbrica de competencias y resultados de aprendizaje.
- Distribución porcentual del tipo de TFG por categorías (trabajos prácticos, técnicos, de investigación/desarrollo)
- Encuesta a los alumnos de TFG
- Encuestas y entrevistas a egresados.
- Encuestas de inserción laboral.
- Encuestas a empleadores.
- Encuestas de satisfacción de todos los colectivos

La **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado** será responsable de analizar las mejoras implantadas y presentarlas a la **Comisión de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA** que las incluirá en la Memoria de Seguimiento del curso 2015/16.



FICHA DOCENTE

TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2016-2017

TITULO DE LA ASIGNATURA	Trabajo Fin de Grado
SUBJECT	End of Degree Project
Módulo	8. Trabajo Fin de Grado
Materia	8.1. Trabajo Fin de Grado

CODIGO GEA	804301
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Obligatoria
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8)	Semestral (8)

FACULTAD	VETERINARIA	
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	28 %
	Nutrición y Bromatología II	13,5%
	Ingeniería Química	12 %
	Producción Animal	10 %
	Otros Departamentos Facultad Químicas	5 %
	Microbiología II, Parasitología	5 %
	Nutrición y Bromatología I	8 %
	Fisiología animal	2,4 %
	Bioquímica y Biología Molecular IV	2,4 %
	Física Aplicada	2,4%
	Fisiología	2,4%
	Toxicología y Farmacología	2,4%
	Edafología	1,2%
	Sanidad Animal	1,2 %
	Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la	1,2 %
	Toxicología y Legislación Sanitaria	1,2%
	Medicina Física y Rehabilitación Hidrología Médica	2,4 %
CURSO	4º	
SEMESTRE/S	8º	
PLAZAS OFERTADAS	(si procede)	

	CRÉDITOS ECTS: 9
PROYECTO TRABAJO	7
REDACCIÓN DE LA MEMORIA. PRESENTACIÓN Y DEFENSA	2



	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	M. Isabel Cambero Rodríguez	icambero@ucm.es
GESTIÓN: Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Comisión TFG)	Carmen Herranz Sorribes Álvaro Olivares Moreno Raquel Pérez Sen M ^a José Villanueva Suárez Pedro Yustos Cuesta	c.herranz@ucm.es alolivaresc@vet.ucm.es rpsen@ucm.es mjvilla@farm.ucm.es pyustos@quim.ucm.es
PROFESORES	Docentes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	

BREVE DESCRIPTOR

El Trabajo de Fin de Grado consistirá en la realización, presentación y defensa de un proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación/desarrollo en el que el estudiante aplique las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios de grado. En consecuencia, permitirá evaluar de forma global las competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.

- La presentación y defensa del TFG se realizará en una sesión pública ante un Tribunal constituido a tal efecto.
- Será un trabajo individual, que el estudiante realizará bajo la supervisión de un máximo de 2 profesores-tutores.
- La naturaleza de los temas a tratar puede ser diversa, acorde a cualquiera de los perfiles profesionales de la titulación en CYTA.
- El TFG podrá realizarse, además de en las Facultad que imparten el Grado, en colaboración con instituciones o empresas externas, no ligados a las prácticas externas. Para esta modalidad será necesario contar con un responsable externo de la institución o empresa, y tener la aprobación de la Comisión del TFG.
- El TFG no podrá estar plagiado en todo o en parte ni haber sido presentado con anterioridad por el mismo alumno en otra asignatura y/o titulación. El incumplimiento de alguna de estas condiciones podrá derivar en las sanciones que la Universidad Complutense establezca al efecto.

REQUISITOS PREVIOS

Al matricularse: haber superado como mínimo 168 ECTS (un 70% del total), entre ellos todos los de Formación Básica. El estudiante deberá matricular también todos los créditos restantes para la obtención del título, con la excepción de los créditos de participación pendientes de reconocimiento, si es que el estudiante va a hacer uso de dichos créditos. No obstante, el estudiante deberá haber reconocido dichos créditos antes de la calificación de su TFG.

En el momento de la presentación y defensa del TFG: haber superado todos los créditos del Grado, a excepción de los de esta asignatura.



OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Aplicar y evaluar de forma global las competencias adquiridas durante el periodo de formación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

To develop, implement and evaluate in a global way the competences and abilities acquired throughout the Food Science and Technology degree program.

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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-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-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 TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

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-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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

Las competencias específicas de esta materia pueden ser cualesquiera de las expuestas en las otras materias. 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.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

-Estudiar en profundidad, analizar y desarrollar un tema concreto basándose en los contenidos y el nivel de las materias del Grado.

-Mostrar capacidad para aplicar las habilidades y competencias adquiridas durante los estudios de Grado a situaciones concretas y nuevas.

-Ser capaz de presentar una Memoria con los resultados de un trabajo y hacer una defensa oral de esta.

-Los relacionados con el tema del trabajo concreto que realice cada estudiante.

En conjunto, se intentará la adecuación a los descriptores del nivel 2 del MECES presentados en términos de resultados del aprendizaje (RD 1027/2011).

PROGRAMA

El alumno contará con dos modalidades de organización y elección del tema objeto de su TFG:

- 1) Los Departamentos ofertarán temas para la realización de uno o varios TFG (véase Tabla 1). Todos los Departamentos que participan en la docencia del Grado ofertarán al menos un TFG. Los alumnos solicitarán ser admitidos en un TFG de los ofertados.

Las características de los temas de TFG podrán consultarse en la Ficha descriptiva de cada uno de ellos en el campus virtual.

Los detalles sobre la asignación de temas pueden consultarse de forma detallada en el Reglamento específico del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- 2) El tema del TFG podrá ser acordado entre el profesor o profesores y el alumno, de



modo que éste podrá proponer a un profesor, entre los participantes en la docencia del Grado, que sea el tutor de su TFG y de mutuo acuerdo elegir y establecer su contenido.

METODO DOCENTE

Se desarrollarán las siguientes actividades formativas:

- Realización de un trabajo.
- Elaboración y exposición pública de una Memoria sobre el trabajo realizado. La información detallada sobre la Memoria y la exposición puede consultarse en el Reglamento del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El coordinador de la asignatura programará y desarrollará seminarios de información y reuniones de seguimiento del TFG para alumnos y tutores. Estas actividades se realizarán al final del primer semestre para orientar al alumno en la elección del TFG y durante el segundo semestre.

Los profesores tutores establecerán, durante el segundo semestre, el desarrollo de distintas actividades para facilitar el desarrollo del TFG

Actividad formativa	Competencias
Proyecto o Trabajo práctico Fin de Grado	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-TFG1, CE-TFG2, CE-TFG3, CE-TFG4

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para la presentación y defensa del TFG, se seguirá la normativa específica que regula dicho procedimiento aprobada por Junta de Facultad, según queda recogido en el Reglamento del TFG.

El TFG será evaluado por un Tribunal nombrado a tal efecto y que estará formado por 3 profesores del Grado. El Tribunal valorará los siguientes apartados:

- En la Memoria: la originalidad del proyecto, nivel en el que permite evaluar de forma global las competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado y resultados de aprendizaje. También se considerará la metodología, contenido, precisión de desarrollo, estructura y conclusiones.
- En la presentación oral: las competencias de comunicación y la calidad en conjunto de la exposición.
- En la defensa: las competencias de comunicación, el conocimiento del tema y la precisión de las respuestas.

La calificación final de la asignatura se hará sobre 10 puntos, de acuerdo con el siguiente porcentaje:

- 1) Calificación de la Memoria: 30%
- 2) Calificación de la exposición: 30%



3) Calificación de la defensa: 30%

4) Evaluación del Tutor: 10%.

La calificación del TFG se hará en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10 con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB). En el caso de que la calificación sea la de Suspenso, el alumno deberá presentar una versión mejorada para su defensa en la siguiente convocatoria. El Tribunal podrá proponer la calificación de Matrícula de Honor para los TFG calificados con Sobresaliente y que posean excepcional calidad, sin exceder en ningún caso el cupo establecido por la normativa vigente. En cualquier caso se evaluará según la norma establecida y aprobada en cada momento por la Junta de Facultad.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

Todos los detalles sobre el procedimiento de matrícula, evaluación, asignación, propuesta de temas, etc. están fijados en el Reglamento del TFG en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCM.

Los impresos requeridos para la tramitación del TFG se encontrarán disponibles para su descarga en la página web de la Facultad de Veterinaria y en el Campus Virtual. Una vez cumplimentados, el alumno los entregará en la Secretaría de Decanato.

En las fechas establecidas por la Comisión del TFG deberá realizar los siguientes trámites mediante la presentación de los impresos que se indican:

-Preinscripción y solicitud del Tema de TFG. En este periodo se indicará la preferencia por los temas de TFG ofertados por los Departamentos (Modalidad 1). Se realizará mediante el Impreso TFG-I02. En el caso de optar por la Modalidad 2 se entregará además el Impreso TGF-I01 en el que se describirá la propuesta de TFG.

-Inscripción, depósito de la Memoria de TFG y Solicitud de Presentación. Se realizará mediante la tramitación del Impreso TFG-I03.

REFERENCIAS

-Reglamento de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

-Documento TFG-D01. Instrucciones para la Memoria de Trabajo Fin de Grado.



Tabla 1. Relación por departamentos de plazas ofertadas

Departamento	Plazas
Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	17
Nutrición y Bromatología II	9
Ingeniería Química	7
Producción Animal	6
Nutrición y Bromatología I	5
Microbiología II, Parasitología	3
Edafología	1
Sanidad Animal	2
Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la	1
Toxicología y Legislación Sanitaria	1
Medicina Física y Rehabilitación Hidrología Médica	2
Toxicología y Farmacología	2
Otros Departamentos Facultad de Químicas	3
Fisiología animal	2
Bioquímica y Biología Molecular IV	2
Física Aplicada	1
Fisiología	2

*Cálculo realizado en función del porcentaje de participación de cada Departamento en las asignaturas de grado para un máximo de 65 alumnos.

	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense de Madrid	Titulación	Plan de estudios
		Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Curso 2016-17

Impreso TFG-I01. FICHA DESCRIPTIVA.

PROPUESTA DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DEL TRABAJO FIN DE GRADO

Los temas propuestos tendrán que dar lugar a Trabajos Fin de Grado que sean proyectos o trabajos prácticos, técnicos o de investigación/desarrollo* en el que el estudiante aplique las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios de grado. En consecuencia, permitirán evaluar de forma global las competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.

(*Excepcionalmente el TFG podrá ser una revisión bibliográfica, en cuyo caso tendrán una extensión de *investigación bibliográfica* que permita la obtención de resultados, discusión y conclusiones).

Departamento:

Facultad:

Título del tema:

Profesor tutor 1:

e-mail:

Teléfono: 91

Profesor tutor 2:

e-mail:

Teléfono: 91

Número de plazas⁽¹⁾:

RESUMEN DEL TEMA PROPUESTO (máximo 300 palabras):

Objetivos:

Metodología:

Competencias del TFG que desarrolla (generales, transversales y específicas) (véase ficha docente del TFG):

Principales competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios de grado que el alumno aplicará en el desarrollo del TFG:

Resultados de aprendizaje buscados:

(1) Especificar el número de plazas en el caso de que la oferta se haga de acuerdo con la modalidad 1 (oferta de temas por los Departamentos). Véase el Reglamento del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Carácter:

Proyectos o trabajos prácticos:

Proyectos o trabajos técnicos:

Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo:

Observaciones