

PLAN DOCENTE DEL TRABAJO FIN DE GRADO

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	502242				
Denominación (español)	TRABAJO FIN DE GRADO				
Denominación (inglés)	FINAL PROJECT				
Titulaciones	Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado				
Materia	Trabajo Fin de Grado				
Carácter	Obligatorio	ECTS	12	Semestre	Segundo (8º)
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
Todos los profesores que imparten en la titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos		D110		fjmesias@unex.es	
Área de conocimiento	Todas las que imparten docencia en la titulación				
Departamento	Todos los que imparten docencia en la titulación				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Francisco Javier Mesías				
Competencias / Resultados de aprendizaje					
Competencias Básicas y Generales					
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio 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 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					

CG1 - En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CG2 - En el ámbito de la seguridad alimentaria adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.

CG3 - En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

CG4 - En el ámbito del procesado de alimentos ser capaces de identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos.

CG5 - En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública ser capaces de intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población; promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.

CG6 - En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.

CG7 - En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing ser capaces de asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetaje y presentación de los productos alimenticios; conocer los aspectos técnicos más novedosos de cada producto, relacionados con su composición, funcionalidad, procesado, etc.

CG8 - En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

Competencias Transversales

CT1 - Dominio de las TIC a nivel básico.

CT2 - Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

CT4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CT5 Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

CT6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

CT7 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

CT8 - Capacidad de trabajo en equipo.

CT9 Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

CT10 Trabajar de forma adecuada en un laboratorio biológico con material biológico incluyendo seguridad, manipulación, eliminación de residuos biológicos y químicos y registro anotado de actividades.

Competencias Específicas

CETF1 - Capacidad para desarrollar de forma práctica las competencias adquiridas en los demás módulos.

CETF2 - Capacidad para iniciarse en la investigación teórica o práctica de un tema específico.

CETF3 - Conocimiento para la realización de búsquedas, recolección, evaluación y organización del material bibliográfico y de las TICS.

CETF4 - Obtener práctica en la redacción y presentación, así como en la exposición oral de cualquier comunicación escrita tanto en español como en inglés

Contenidos

Descripción general del contenido:

Será un trabajo individual y original que ponga de manifiesto el nivel de competencia y habilidades profesionales alcanzadas por el alumno. La realización del trabajo se hará bajo la dirección de un profesor/es que imparta/n docencia en el Grado. En su elaboración y presentación se utilizarán las TICs y al menos parte de los recursos utilizados podrán estar en un idioma extranjero, preferiblemente el inglés. El trabajo deberá presentarse por escrito y defenderse en público ante un tribunal nombrado al efecto. Las normas reguladoras del desarrollo del Trabajo Fin de Grado serán establecidas por la Escuela. Los alumnos deberán realizar un Trabajo Fin de Grado siguiendo las directrices de la Comisión de Trabajos Fin de Grado designada al efecto por la Junta de Escuela. La Comisión de Trabajos Fin de Grado elaborará y publicará los criterios para la realización de los trabajos.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS



						
☒	☒	☒	☒	☒	☐	

Temario								
Denominación del tema 1: Introducción al Trabajo Fin de Grado								
Contenidos del tema 1: Introducción. Alcance del trabajo. Contenido. Normativa. Medios a disposición del alumnado.								
Denominación del tema 2: Diseño, planificación y realización del trabajo. Contenidos del tema 2: Introducción. Objetivos. Desarrollo del trabajo. Conclusiones.								
Bibliografía.								
Actividad práctica: Redacción y presentación del Trabajo Fin de Grado								

Actividades formativas								
Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	164						89	75
2	135						60	75
Evaluación	1	1						
TOTAL	300	1					149	150

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).
CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)
L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)
O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)
S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).
TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).
EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes	
1.- Planificación y desarrollo del trabajo fin de grado escrito	
2.-Exposición oral del trabajo fin de grado realizado	

Resultados de aprendizaje	
1. Ser capaz de desarrollar de forma práctica todas las competencias y aptitudes adquiridas durante el Grado.	
2. Saber desarrollar cualquier aspecto relacionado con las tecnologías específicas del Grado.	
3.Tener las herramientas adecuadas para la redacción y presentación de trabajos	

Sistemas de evaluación	
La evaluación consistirá en la defensa ante un tribunal con la exposición oral del estudiante de lo realizado en su TFE. A continuación de la misma los miembros del	

tribunal podrán realizar comentarios o formular preguntas al estudiante sobre la exposición y contenido del TFE y de aquellos aspectos que consideren oportunos.

Previa solicitud, y con la conformidad unánime del tribunal, la exposición del estudiante podrá ser efectuada en inglés o portugués.

Concluido el acto de defensa, los miembros del tribunal deliberarán a puerta cerrada sobre el grado de adquisición de las competencias del título por parte del estudiante.

La nota final se obtendrá con la suma de la calificación obtenida en cada uno de los 3 criterios generales siguientes. Si en alguno de los criterios la calificación obtenida es inferior al 30% del valor máximo, o si con la suma de los tres criterios no llega a 5 puntos, se considerará suspenso el TFE.

El Presidente del tribunal resolverá las cuestiones de procedimiento que ocasionalmente puedan producirse en el acto de defensa y que no estén precisamente contempladas en las normas.

Los criterios de evaluación/calificación considerados por el tribunal de defensa se pueden encontrar en el documento de rúbrica de evaluación disponible en el [espacio Web](#) habilitado por la Escuela de Ingenierías Agrarias para la gestión de TFEs y deberá rellenarse individualmente por cada miembro de tribunal.

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía disponible en bibliotecas de la UNEX:

La que puede encontrarse en el siguiente enlace: <https://lope.unex.es/>

Otros recursos y materiales docentes complementarios

- Pizarra.
- Medios audiovisuales (ordenador, cañón de video).
- Medios escritos (fuentes).
- Medios informáticos.
- Medios técnicos (aulas, laboratorios, plantas piloto).

Recursos virtuales

- Aula virtual Uex: <http://campusvirtual.unex.es/portal/>
- Web Escuela de Ingenierías Agrarias: <http://www.unex.es/conoce-la-unex/estructura-academica/centros/eia>
- Web Biblioteca Uex: <http://biblioteca.unex.es>.