

## Guía Docente: Trabajo Fin de Grado

DATOS GENERALES	
<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Plan de estudios</b>	2012
<b>Materia</b>	Trabajo Fin de Grado
<b>Asignatura</b>	Trabajo Fin de Grado
<b>Créditos ECTS</b>	9
<b>Carácter</b>	Trabajo Fin de Grado
<b>Curso</b>	Cuarto
<b>Período de impartición</b>	Tercer Trimestre
<b>Lengua en la que se imparte</b>	Castellano
<b>Prerrequisitos</b>	Para poder matricularse en la Materia "Trabajo Fin de Grado" el alumno/a deberá haber superado 180 ECTS.

DATOS DEL PROFESORADO			
<b>Profesor Responsable</b>	Miriam Martínez Castro	<b>Correo electrónico</b>	miriam.martinez@ui1.es
<b>Área</b>	Bioquímica y Biología Molecular	<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">About.me</a> <a href="#">Linkedin</a>		

### CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Asignaturas de la materia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo Fin de Grado</li> </ul>
<b>Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional</b>	<p>El Trabajo Fin de Grado (TFG) se encuentra regulado en el art. 12 del Real Decreto 1393/2007, que establece que las enseñanzas de Grado concluirán con la elaboración y defensa pública de un Trabajo de Fin de Grado, que tendrá entre 6 y 30 créditos. El carácter fundamental del TFG en las enseñanzas de Grado se reafirma con el art. 7 del Real Decreto 861/2010, el cual determina que no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster. El Trabajo Fin de Grado (TFG), se realizará durante el último curso y tendrá una formación transversal e integradora, y su principal objetivo es aplicar y mostrar los conocimientos y competencias adquiridas durante la formación del Grado. El TFG es una creación intelectual inédita, original y personal del graduando que pretende demostrar su madurez profesional. Se desarrolla bajo la supervisión de un tutor académico y culmina con la defensa pública ante un tribunal formado por tres miembros designados por la Universidad y pertenecientes al ámbito de Ciencias de la Salud.</p> <p>Si el alumno opta por alguna de las menciones ofertadas en el Grado en Nutrición Humana y Dietética (GNHyD), el TFG necesariamente debe estar relacionado con la Mención.</p>

### COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<b>Competencias de la asignatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CME-05: Identifica los riesgos que se derivan para la salud, de la práctica de actividades físicas inadecuadas.</li> <li>• CME-04: Evalúa la condición física y prescribir ejercicios físicos orientados a la salud.</li> <li>• CME-03: Aplica los principios fisiológicos, biomecánicos, comportamentales y sociales, a los diferentes campos de la actividad física y el deporte.</li> <li>• CME-02: Planifica, desarrolla y controla el proceso de entrenamiento en los distintos niveles.</li> <li>• CME-01: Conoce y comprende los factores fisiológicos y biomecánicos que condicionan la práctica de la actividad física y el deporte.</li> <li>• CMC-05: Reconoce la diversidad de costumbres y la multiculturalidad alimentaria.</li> <li>• CMC-04: Colabora en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.</li> <li>• CMC-03: Participa en actividades de prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- Nutricional de la población.</li> <li>• CMC-02: Diseña, interviene y ejecuta programas de educación dietético-Nutricional y de formación en nutrición y dietética.</li> <li>• CMC-01: Diseña y lleva a cabo protocolos de evaluación del estado Nutricional, identificando los factores de riesgo Nutricional.</li> <li>• CE-39: Adquirir la formación científica básica aplicada a la Nutrición Humana y Dietética en sus diferentes manifestaciones, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia de las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y Nutricional.</li> <li>• CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</li> <li>• CE-37: Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.</li> <li>• CE-36: Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los</li> </ul>
--------------------------------------	--

- conocimientos científicos y legislación vigente.
- CE-35: Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
  - CE-34: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
  - CE-33: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
  - CE-32: Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
  - CE-31: Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
  - CE-30: Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-Nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
  - CE-29: Adquirir un compromiso ético profesional de respeto a la dignidad humana, los derechos y libertades fundamentales de todas las personas, y la igualdad de hombres y mujeres.
  - CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética.
  - CE-27: Promover el acceso al ámbito nutrición y la dietética de mujeres y hombres en condiciones de igualdad efectiva.
  - CE-26: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
  - CE-25: Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos alimentarios.
  - CE-24: Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos Nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
  - CE-23: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
  - CE-22: Comprender la farmacología clínica y la interacción de fármacos y nutrientes.
  - CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
  - CE-20: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
  - CE-19: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
  - CE-18: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración Nutricional del enfermo y aplicarlo en la realización del plan de actuación dietético y en el tratamiento dietético-Nutricional.
  - CE-17: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, aplicando los conocimientos en nutrición clínica a la dietoterapia.
  - CE-16: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte Nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-Nutricional ambulatorio.
  - CE-15: Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
  - CE-14: Interpretar el diagnóstico Nutricional, evaluar los aspectos Nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
  - CE-13: Conocer, detectar precozmente y valorar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y Nutricional.
  - CE-12: Identificar las bases de una alimentación saludable. Participar en el diseño de dieta total.
  - CE-11: Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y Nutricionales dietética y dietoterapia.
  - CE-10: Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

- CE-09: Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética.
- CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CE-07: Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético Nutricional.
- CE-06: Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios.
- CE-05: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE-04: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CE-03: Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CE-02: Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CE-01: Conocer y comprender el objeto de estudio de la Nutrición Humana y Dietética.
- CB-05: Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CB-04: Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB-03: 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.
- CB-02: Saber 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.
- CB-01: 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.
- CG-18: Conocer y actuar dentro de los principios éticos necesarios para el correcto ejercicio profesional.
- CG-17: Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional.
- CG-16: Desarrollar competencias para la adaptación a nuevas situaciones, resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.
- CG-15: Desarrollar habilidades de liderazgo, relación interpersonal y trabajo en equipo.
- CG-14: Saber aplicar las tecnologías de la información y comunicación (TIC) al ámbito de la nutrición humana y la dietética.
- CG-13: Comprender la literatura científica del ámbito de la nutrición humana y la dietética en lengua inglesa y en otras lenguas de presencia significativa en el ámbito científico.
- CG-12: Promover y evaluar la adquisición de buenos hábitos alimenticios, perdurables y autónomos.
- CG-11: Diseñar, desarrollar y evaluar métodos educativos de aplicación relativos a la Nutrición Humana y Dietética de forma individual y personalizada para cada paciente.
- CG-10: Comprender y utilizar la estadística aplicada al ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
- CG-09: Conocer y comprender los efectos de los hábitos alimenticios sobre aspectos psicológicos y sociales del ser humano.
- CG-08: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos en Nutrición Humana y Dietética.
- CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto.

- CG-06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG-05: Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG-04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG-03: Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG-01: Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CU-17: Ser capaz de concluir adecuadamente la tesis de la exposición basándose en modelos, teorías o normas, etc.
- CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad.
- CU-15: Utilizar una adecuada estructura lógica y un lenguaje apropiado para el público no especialista y escribir con corrección.
- CU-14: Encontrar caminos para la intervención positiva ante problemas de defensa de la naturaleza, el medio ambiente y el patrimonio histórico-artístico y cultural.
- CU-13: Aceptar y defender el derecho de los diferentes, llegando incluso ante la desigualdad compensatoria, particularmente en los casos de personas con disminución de su autonomía personal.
- CU-12: Saber cómo se han adoptar posturas de defensa de la paz y la mediación.
- CU-11: Comprender y saber actuar ante situaciones en las que proceda defender la igualdad, particularmente las de género y las de oportunidades.
- CU-10: Reconocer y saber resolver problemas que afecten a derechos fundamentales de las personas y a valores democráticos.
- CU-09: Considerarlos valores propios de la Formación Profesional Superior en términos de igualdad formativa y educativa con la universitaria.
- CU-08: Entender las prácticas y el trabajo colaborativo como una manera de aplicar la teoría y como una manera de indagar sobre la práctica valores teóricos.
- CU-07: Valorar lo que suponen las nuevas formas de trabajo actuales, como es el teletrabajo y el trabajo en red y saber trabajar de forma colaborativa en ellas.
- CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa.
- CU-05: Realizar investigaciones basándose en métodos científicos que promuevan un avance en la profesión.
- CU-04: Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs) para poner en marcha procesos de trabajo ajustados a las necesidades de la sociedad actual.
- CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales.
- CU-02: Identificar y dar valor a las oportunidades tanto personales como profesionales, siendo responsables de las actuaciones que se pongan en marcha, sabiendo comprometer los recursos necesarios, con la finalidad de realizar un proyecto viable y sostenible para uno mismo o para una organización.
- CU-01: Comunicarse en lengua inglesa como factor clave para un entorno económico y social global.

**Resultados de aprendizaje de la asignatura**

- Elabora un "Trabajo Fin de Grado" que ponga de manifiesto el grado de adquisición de las competencias vinculadas con el proyecto.
- Busca de forma activa fuentes de información, actualizadas y relevantes, relacionadas con la temática del proyecto en diferentes lenguas.

- Elabora un trabajo con calidad científica.
- Expone de forma clara, tanto a nivel escrito como oral, las tesis expuestas en su proyecto.
- Presenta públicamente el trabajo realizado y defiende el informe final.

## PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p><b>Breve descripción de la asignatura</b></p>	<p>El alumno/a a la hora de realizar el trabajo puede optar por un enfoque más teórico-conceptual o por uno más analítico o interpretativo: ensayo, estado de la cuestión sobre un tema concreto, trabajo de campo, proyecto de investigación, etc. Se considera como requisito indispensable el que tenga un enfoque integrador y que evidencie claramente que el alumno ha adquirido el nivel y variedad de competencias exigido por la titulación.</p> <p>Los temas a desarrollar en el Trabajo Final de Grado serán propuestos al alumno/a por el profesor responsable de la asignatura.</p> <p>Finalmente, la acción tutorial adquiere un enorme valor en el seguimiento del Trabajo Fin de Grado, de tal forma que a través de la relación profesor/a-alumno/a se da respuesta no sólo a los requerimientos de información, sino también al asesoramiento científico, profesional y metodológico.</p>
<p><b>Temáticas</b></p>	<p>El alumno debe elegir entre las áreas (y subáreas o menciones) propuestas en el Grado en NHyD. La Universidad se reserva el derecho de realizar cambios en la asignación de áreas en función de las plazas disponibles en cada una de las mismas.</p> <p>Una vez escogido el área (y subárea si procede), al alumno se le asignará un tutor especialista en el área seleccionada. El tutor ayudará y supervisará el trabajo del alumno y además puede (debe) sugerir, asesorar u orientar con el fin de facilitar la elección definitiva del tema del TFG. De esta forma, ambos, deberán acordar el tema específico o título, así como el tipo de trabajo, en función de sus preferencias, perfil profesional, posibilidades de trabajo, acceso a fuentes, etc.</p> <p>A modo de ejemplo, se proponen unas temáticas en las que se podrá encuadrar el tema específico (o título del TFG) que consensuará el alumno con su tutor. Estas temáticas se ofrecen a modo de orientación para ayudar al alumno en la elección del área y el tema:</p> <p><b>Área de Nutrición y Dietética</b></p> <p>Subárea o mención en Ejercicio físico y Entrenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrición deportiva y distintas ayudas ergonutricionales (creatina, cafeína, carnitina,...).</li> <li>• Nutrición deportiva y la mujer deportista.</li> <li>• Nutrición aplicada a deportes específicos (fútbol, balonmano, baloncesto, triatlón,....).</li> <li>• Termorregulación e hidratación.</li> <li>• Evaluación del estado nutricional en deportistas.</li> </ul> <p>Subárea o mención en Nutrición y Salud Pública. Educación al consumidor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentación y nutrición comunitaria en los centros escolares.</li> </ul>

- Alimentación y nutrición comunitaria en residencias geriátricas.
- Alimentación y nutrición comunitaria en atención primaria.
- Alimentación y nutrición en atención especializada.
- Nutrición y ciclo vital.
- Educación nutricional, promoción y prevención.
- Alimentación y cultura.
- Alimentación alternativa.

#### Subárea Nutrición Clínica y Nutrigenética

- Nutrición en obesidad.
- Nutrición en diabetes mellitus.
- Nutrición en enfermedades crónicas no transmisibles.
- Trastornos del comportamiento de la conducta alimentaria.
- Nutrición y otras patologías (enfermedades gastrointestinales, oncológicas, renales, neurológicas, etc.).
- Malnutrición.
- Soporte nutricional.
- Nutrigenómica y nutrigenética.

#### Área Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Nuevos alimentos y sus efectos sobre la salud.
- Alimentos transgénicos.
- Compuestos bioactivos en alimentos.
- Nuevas técnicas de conservación de alimentos.
- Alertas alimentarias.
- Envases alimentarios.
- Fraudes alimentarios.
- Caracterización de alimentos tradicionales.
- Microbiología alimentaria.
- Nuevas estrategias en seguridad alimentaria.
- Etiquetado y legislación.
- Calidad en la industria alimentaria y servicios de alimentación.
- Alimentos procesados y nuevas tecnologías.

## METODOLOGÍA

### Proceso de aprendizaje

Para garantizar el adecuado desarrollo de los TFG, se han definido tres fases fundamentales, caracterizadas cada una de ellas por una serie de acciones didácticas específicas que pasan a desarrollarse a continuación.

#### **Primera Fase: fase inicial.**

Esta fase se desarrollará durante el primer trimestre a través del Aula Virtual. En ella se pretende que los alumnos se familiaricen con la asignatura y todo su proceso de desarrollo. Los alumnos tendrán acceso a documentación imprescindible para la asignatura: guía docente y listado de temáticas (a modo de ejemplo para ayudar al alumno en la elección del tema del TFG), así como lecturas obligatorias y recomendadas que les dotarán de los conocimientos y competencias necesarios para el adecuado desarrollo del TFG.

A largo de esta fase no existirá un proceso de tutorización directa, si bien se desarrollará un

proceso de orientación por parte de la Coordinación de TFG a través de comunicados graduales en el Aula Virtual.

Las tareas principales que desarrollarán los alumnos serán las siguientes:

- Leer y asimilar la documentación aportada, siguiendo la temporalización y recomendaciones aportadas por la Coordinación de TFG.
- Reflexionar sobre el tema a desarrollar en su el TFG; de tal manera que una vez se le haya asignado tutor pueda consensuar con este el tema definitivo del TFG.
- Seleccionar la modalidad de evaluación de su TFG: continua o final (ver apartado de evaluación).
- Seleccionar el área o subárea en el que se encuadrará su TFG. El alumnado deberá elegir entre las áreas (y subáreas o menciones) propuestas en el Grado en Nutrición Humana y Dietética. La Universidad se reserva el derecho de realizar cambios en la asignación de áreas en función de las plazas disponibles en cada una de las mismas.

Los alumnos tendrán que indicar de manera obligatoria a través del Aula la opción de evaluación elegida y la propuesta de área del TFG.

Los TFG que se encuadran dentro de una mención, tratarán, obligatoriamente, un tema relacionado con ella y por lo tanto se deberá seleccionar el área correspondiente. En el caso de que se opte a dos menciones, debe tratar ambas.

### **Segunda fase: fase de desarrollo.**

Esta fase implica el proceso de desarrollo del TFG propiamente dicho, abarcando el segundo y tercer trimestre.

Para desarrollar con eficacia dicho proceso, la Universidad asigna un tutor académico a cada alumno, especialista en el área o subárea seleccionado por el alumno. Todo el proceso de tutorización se desarrollará vía correo electrónico, empleando exclusivamente la dirección de correo electrónico corporativa de la Universidad (nombre.apellido@alumnos.ui1.es).

El tutor académico velará por la adecuada adquisición de las competencias propias de la asignatura a cada uno de sus tutorandos, definiéndose las siguientes funciones básicas:

- Acompañar al estudiante en su proceso de trabajo, orientándole, asesorándole, supervisándole y resolviendo las posibles dudas que puedan surgir.
- Evaluar el trabajo del alumno, aportándole una retroalimentación que le permita mejorar su proceso de aprendizaje. Este proceso de evaluación estará supeditado a la opción de evaluación elegida por el alumno (ver apartado de evaluación).
- Emitir el visto bueno para la defensa del trabajo, aportando una calificación al TFG que supondrá el 50% de la calificación final. El visto bueno se emitirá cuando el Trabajo Fin de Grado cumpla los requisitos mínimos establecidos y obtenga una calificación de 5 puntos o superior.

En relación con la labor del alumno, a lo largo de esta segunda fase se desarrollarán las siguientes acciones formativas:

- Mantener un contacto continuo y fluido con el tutor (vía correo electrónico corporativo).
- Revisar de manera continuada el Aula Virtual (comunicados de la Comisión de TFG, documentación, etc.).
- Desarrollar el TFG con base en las directrices establecidas y cumpliendo los mínimos fijados.
- Cumplir con los plazos de entrega establecidos en la temporalización (en función de la opción de evaluación elegida).
- Atender a los comentarios y correcciones aportadas por el tutor en cada una de las



entregas.

A su vez, el Grado cuenta con una Comisión de TFG compuesta por profesores de la titulación y coordinada por la dirección del Grado. Entre sus funciones están las de establecer la normativa de la asignatura y velar por su cumplimiento, definir el protocolo de desarrollo y temporalización del TFG, resolver las posibles incidencias que se produzcan y realizar una coordinación del alumnado y de los tutores académicos.

### **Fase de defensa**

La defensa del TFG es el momento cumbre del estudio del Grado, aquel en el que el estudiante demuestra que ha adquirido las competencias asociadas a sus estudios y que es capaz de desempeñar, con garantías, la labor profesional para la que se ha formado.

Es requisito indispensable para poder acceder a la defensa del TFG estar en posesión del visto bueno por parte del tutor, **lo que no implica ni garantiza la superación de la asignatura.**

El acto de defensa del TFG se desarrollará ante un tribunal, por videoconferencia o de forma presencial en la sede central de la Universidad Isabel I en Burgos. La defensa por videoconferencia o de manera presencial se realizará siguiendo los mismos requisitos. Dicho tribunal, que actúa de forma colegiada, está compuesto por un presidente y dos vocales, todos ellos profesores de la Universidad. En ningún caso el tutor del TFG puede formar parte de un tribunal que evalúe a alguno de sus alumnos dirigidos.

El acto de exposición y debate tendrá una duración máxima de 20 minutos y se estructurará en dos partes diferenciadas:

- En la primera parte el alumno dispondrá de un máximo de 15 minutos para exponer los aspectos que considere más relevantes de su trabajo.
- Tras el tiempo de exposición se dará paso a la segunda fase: el debate. En ella se dispone de un período aproximado de cinco minutos en el cuales los miembros del Tribunal podrán formular las preguntas que crean oportunas, y a las que el estudiante deberá responder con claridad y concisión. Durante el debate el tribunal podrá realizar preguntas conducentes a verificar la autoría propia del trabajo. Tras finalizar este proceso, el presidente dará por concluido el proceso de defensa

Finalizado el tiempo de exposición y debate, el tribunal pasará a deliberar la calificación del alumno (sin presencia del alumno).

En relación al acto de defensa se establecen unos requisitos generales para optar a una calificación positiva en la asignatura:

- Cumplir con los prerequisites (el resto de asignaturas del Grado deben estar superadas) y los mínimos establecidos para el documento escrito. En caso de no cumplirlos el tribunal anulará el acceso al acto de exposición y debate.

## **EVALUACIÓN**

### **Sistema evaluativo**

### **Sistema de evaluación**

La asignatura se presenta bajo dos modalidades de seguimiento:

#### **a. Vía de evaluación continua y formativa**

En esta vía de seguimiento de la asignatura, el desarrollo del TFG y el proceso de tutorización implican una serie de entregas obligatorias y pautadas en la temporalización publicada en aula virtual, acompañadas de una evaluación continua y formativa. La selección de esta vía de evaluación continua implica una serie de **compromisos** por parte de alumnos y tutores:

- Respetar la temporalización de las entregas obligatorias establecidas. Dichas entregas deberán cumplir criterios de tiempo, forma y contenido.[1]
- En cada una de las entregas obligatorias el tutor realizará una valoración, aportando correcciones y *feedbacks* que permitirán al alumno la mejora continua del TFG.
- Para la adecuada coordinación docente, los tutores compartirán con la comisión de TFG informes parciales de seguimiento de las entregas de cada uno de los tutorandos.
- Todas las dudas que puedan ir surgiendo se resolverán a través del correo electrónico corporativo, siendo imprescindible el contacto continuo alumno-tutor.

#### **b. Vía de evaluación final**

En esta vía de seguimiento de la asignatura existen dos **entregas obligatorias**, que garantizan así el desarrollo de un proceso de **evaluación formativa** (valoración y revisión por parte del tutor para la mejora del TFG).

Las fechas de las entregas aparecen determinadas en la temporalización del aula virtual, y deberán reunir las siguientes condiciones:

- Las entregas del TFG se realizarán completas (no se permitirán entregas parciales o incompletas).
- Se deberá cumplir con los criterios de tiempo y forma establecidos para la entrega.
- La **entrega final** para la evaluación final se realizará por la vía que se establezca y el tutor realizará una revisión completa y aportará *feedback* con las posibles mejoras del trabajo. Una vez recibida la corrección, el alumno tendrá el plazo establecido, para realizar las mejoras propuestas por el tutor. El incumplimiento de esta entrega implica la imposibilidad de realizar la entrega definitiva.
- La **entrega definitiva** se realizará a través del aula virtual, cumplimentando los campos requeridos en la entrega y adjuntando el documento en **formato PDF** y otro documento adicional que incluya anexos en el caso de que existan. Tras esta entrega el tutor valorará el trabajo realizado y se comunicará al estudiante si obtiene o no el visto bueno para la realización de la defensa.

Con independencia de la elección de esta vía de evaluación final, el contacto con el tutor será continuo y se garantizará en todo momento la resolución de cualquier duda que pueda surgir durante el proceso de elaboración del TFG.

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen la convocatoria ordinaria, tienen derecho a una convocatoria extraordinaria.

El procedimiento de tutorización y entrega del TFG en la convocatoria extraordinaria sigue las mismas directrices y condiciones establecidas para la vía de evaluación final.

#### **Sistema de calificación**

El sistema de calificación se apoyará en dos ítems básicos, ambos deberán ser superados por el alumno con al menos una calificación de 5 sobre 10:



- Tutorización de Trabajo de fin de Grado, que supondrá un 50% de la calificación final del alumno.
- Tribunal de defensa de Trabajo de Fin de Grado implicará un 50% de la evaluación final dentro de la cual se contemplarán dos aspectos:
  - Valoración del trabajo escrito.
  - La defensa del TFG.

Es requisito indispensable para poder acceder a la defensa del TFG ***estar en posesión del visto bueno por parte del tutor***, lo que no implica ni garantiza la superación de la asignatura.

El acto de defensa del TFG se desarrollará ante un tribunal por videoconferencia salvo expreso deseo del alumno de hacerlo presencial (en la sede central de la Universidad Isabel I en Burgos). Dicho tribunal, que actúa de forma colegiada, está compuesto por un presidente y dos vocales, todos ellos profesores de la Universidad. En ningún caso el tutor del TFG puede formar parte de un tribunal que evalúe a alguno de sus alumnos dirigidos.

---

[1] El incumplimiento, por parte del alumno, de alguno de los compromisos establecidos, implicará la pérdida del derecho a la evaluación continua, pasando de manera forzosa a la vía de evaluación final.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

<p><b>Bibliografía básica</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>González JM, León A, Peñalba M. Cómo escribir un Trabajo de Fin de Grado. Madrid: Síntesis; 2014.</b></li> </ul> <p>Manual con experiencias y orientaciones prácticas para los estudiantes universitarios que preparan sus trabajos de fin de grado (TFG).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ferrer V, Carmona M y Soria V. El trabajo de fin de grado. Guía para estudiantes docentes y agentes colaboradores. España: Mc Graw Hill; 2012.</b></li> </ul> <p>Documento en el que se aborda el diseño, desarrollo, evaluación, difusión y transferencia del Trabajo de Fin de Grado, requisito obligatorio para obtener el título universitario desde la implantación de Bolonia.</p>
<p><b>Bibliografía complementaria</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bunge M. La ciencia, su método y su filosofía. Pamplona: Laetoli; 2013.</li> <li>• Cegarra S. Metodología de la investigación científica y tecnológica. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2004.</li> <li>• Frías D. Técnica estadística y diseño de investigación. Valencia: Universidad de Valencia; 2011.</li> <li>• Martínez R y Moreno R. Cómo plantear y responder preguntas de manera científica. Madrid: Síntesis; 2014.</li> <li>• Miján A. Técnicas y Métodos de Investigación en Nutrición Humana. Barcelona: Glosa; 2002.</li> <li>• Miján A. Investigación en nutrición: de la clínica a la mejor evidencia científica. Nutr Hosp. 2011;26 (2):249-250.</li> </ul>
<p><b>Otros recursos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual básico con las normas de referencia Vancouver.</li> </ul> <p>Manual elaborado por la Universidad Isabel I con pautas y ejemplos para elaborar de manera correcta la bibliografía del TFG.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Base de datos Scopus disponible en: <a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a></li> </ul> <p>Base de datos mundiales de referencias bibliográficas y citas de publicaciones periódicas propiedad de Elsevier.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Base de datos PubMed disponible en: <a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed">http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed</a></li> </ul> <p>Motor de búsqueda desarrollado por la National Center for Biotechnology Information (NCBI) en la National Library of Medicine (NLM) de Estados Unidos. PubMed permite el acceso a las bases de datos compiladas por la NLM, como son MEDLINE, PreMEDLINE (compuesta por citas enviadas por los editores), Genbak y Complete Genoma.</p>