

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Trabajo Fin de Grado

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

GRUPO: 2526-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Trabajo Fin de Grado

ECTS: 6,0

CURSO: 4º

SEMESTRE: 2º Semestre

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: BEATRIZ FERNÁNDEZ DÍEZ

EMAIL: bfernandez@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS:

Información sobre tutoría

- Será ese profesor quien establezca los horarios de tutoría para la supervisión del correcto desarrollo del trabajo.
- Se efectuarán al menos tres tutorías a lo largo del curso académico.
- Las tutorías deberán realizarse de forma virtual (Teams) o de forma presencial, según estime el docente.

CV DOCENTE:

Desde el decanato se realiza una sesión informativa para explicar en qué consiste la asignatura de TFG, el proceso para solicitar tutor y los plazos para conseguir defender el proyecto ante un tribunal.

La asignación de tutores se realizará de acuerdo con los siguientes criterios:

- El expediente académico del alumno. El alumno elige título por orden de nota media de expediente.
- Los títulos de trabajos que presenten los tutores, que han sido asignados en función de su carga docente y administrativa.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

El trabajo fin de grado (TFG) representa la culminación de la formación académica de los estudiantes del Grado, en cuyo plan de estudios se contempla como una asignatura obligatoria. Con ello se persigue que el alumno aproveche las competencias adquiridas a lo largo de su titulación para realizar un trabajo autónomo, bajo la supervisión de uno o dos tutores, sobre algún tema relacionado con sus estudios y que despierte su interés.

La normativa propia del Centro está sujeta al reglamento vigente <https://www.uemc.es/p/trabajo-fin-de-grado>

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC5.1_ Subcompetencia_ 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
- SC5.2_ Subcompetencia_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3_ Subcompetencia_ Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CO1.3_ Conocimiento_ Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CO2.2_ Conocimiento_ Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.8_ Habilidad o destreza_ Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD2.4_ Habilidad o destreza_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2_ Habilidad o destreza_ Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD5.3_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD5.4_ Habilidad o destreza_ Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
- HD5.5_ Habilidad o destreza_ Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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
- CT2.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ 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.
- CT2.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CT4.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CT5.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
- CT5.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Desarrollar un Trabajo Fin de Grado el cual irá asociado a distintas materias.
- CT5.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Aplicar el rigor científico en el contexto del rendimiento deportivo y/o salud.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

No aplica

MÉTODO DIALÉCTICO:

No aplica

MÉTODO HEURÍSTICO:

Esta asignatura tiene un carácter eminentemente práctico, aunque fundamentado en los conocimientos teóricos del alumno. El estudiante contará con la ayuda y supervisión de un tutor académico, cuyas principales funciones comprenden: orientar en la definición del contenido del trabajo y los objetivos a conseguir, guiar al alumno en su desarrollo, realizar el seguimiento e instar al alumno a realizar las correcciones necesarias para la presentación y defensa del proyecto. Dicho tutor no podrá formar parte del Tribunal calificador. El tutor trasladará el trabajo del alumno, si éste cumple con los mínimos exigibles, para la valoración previa por parte del Tribunal e informará al estudiante dichas valoraciones.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

El Centro publicará el calendario de defensa de los Trabajos de fin de Grado en los plazos establecidos y enviará a los miembros del Tribunal y Tutores las instrucciones precisas para completar todo el procedimiento, así como la documentación a cumplimentar durante la defensa. Serán los Tutores quienes informen a los estudiantes afectados.

La organización y distribución temporal por semanas del trabajo comprende un calendario que se completará por cada alumno con su tutor académico en lo que respecta a la tutoría personal y a la entrega de actividades previstas en este calendario.

Tras la entrega final del trabajo por parte del alumno, es necesario que el Tutor dé el visto bueno para que se pueda solicitar la defensa.

A partir de este momento, se envía el trabajo al Tribunal: cada profesor que forma parte del Tribunal de un trabajo valorará la memoria y emitirá un informe:

- **Otorgando la conformidad para proceder a la defensa del TFG.**
- **No otorgando la conformidad para defender el TFG.**

La defensa pública del Trabajo de Fin de Grado se desarrollará a través de la plataforma Microsoft Teams, la cual permite la interacción en tiempo real entre el estudiante y el tribunal. Si la defensa del estudiante no pudiese llevarse a cabo por problemas técnicos o de otra índole, se debe trasladar esta situación por parte del presidente/a del Tribunal al Centro correspondiente, quien tras evaluar las circunstancias acontecidas podrá emplazar al estudiante y al Tribunal a una nueva fecha. En todo caso, siempre debe conservarse la rúbrica como evidencia de la defensa realizada.

La defensa del TFG ante Tribunal es obligatoria, por lo que no se considerará aprobada esta asignatura cuando no se haya realizado dicha defensa. La defensa del TFG sólo se podrá realizar por el alumno cuando haya aprobado todas las asignaturas, por lo que no podrá realizar dicha defensa en la convocatoria ordinaria si no ha aprobado alguna de ellas. No obstante, el alumno podrá realizar el TFG en las fechas de la convocatoria, aunque tendrá que realizar la defensa en la convocatoria extraordinaria siempre que tenga aprobadas todas las asignaturas.

La defensa del Trabajo de Fin de Grado se realizará de forma oral ante un Tribunal, del que no podrá formar parte el tutor académico, y que consistirá en una exposición y un turno de preguntas. En la exposición, el estudiante deberá indicar los objetivos, la metodología, el contenido y las conclusiones de su TFG en el plazo de tiempo establecido de antemano por el Tribunal. Le seguirá un breve turno de valoraciones, comentarios o preguntas por parte del Tribunal a las que el estudiante deberá contestar.

Una vez el estudiante visualice la calificación en su campus virtual (GUÍA), podrá solicitar la expedición de su título mediante solicitud a secretaría a través de la aplicación de "Presentar solicitud y/o reclamación" disponible en MI UEMC.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

El sistema de evaluación de esta asignatura está regulado y descrito en la Normativa de Trabajo Fin de Grado

disponible en el aula de TFG que establece que el TFG debe ser evaluado una vez que se tenga constancia fehaciente de que el estudiante ha superado todas las materias del título y dispone, por tanto, de todos los créditos necesarios para la obtención del título de graduado/a, salvo los correspondientes al propio trabajo fin de grado.

La matrícula dará derecho a dos convocatorias oficiales y no podrá exceder en ningún supuesto de tres cursos académicos. Si no supera el TFG en ninguna de esas dos convocatorias deberá volver a matricularse en el siguiente curso académico.

En la convocatoria ordinaria el alumno dispone de dos períodos de defensa de acuerdo con lo establecido en el calendario académico aprobado y disponible en el aula del TFG.

El Tutor es el responsable de supervisar y corregir el TFG, asegurándose de que se ajusta a los criterios y directrices indicadas en esta normativa dependiendo de la modalidad de TFG que se esté desarrollando.

El alumno solicitará la defensa del TFG en la fecha indicada en el calendario disponible en el aula de TFG. Todos los trabajos deben contar con el visto bueno del Tutor.

El 100% de la calificación del TFG será otorgada por el Tribunal siguiendo la rúbrica disponible en la normativa de Trabajo fin de Grado. Para superar esta materia el alumno deberá tener una calificación global de 5 o más sobre 10.

Una vez finalizada la defensa del TFG por parte del alumno, cada miembro del Tribunal emitirá su calificación, obteniéndose la calificación final como la media de todas ellas. La calificación del TFG podrá ser SUSPENSO (<5), APROBADO (> ó = 5 y <7), NOTABLE (> ó = 7 y <9), SOBRESALIENTE (> ó = 9 y <10) o MATRÍCULA DE HONOR. Los trabajos que opten a la matrícula de honor deberán haber obtenido previamente la calificación numérica de 10 por unanimidad del Tribunal. Los plagios y copias en los TFG tendrán la calificación de 0 en la asignatura.

La calificación final del TFG será la media de la nota emitida por cada miembro del Tribunal, en función de los criterios señalados en el apartado de valoración del trabajo.

Contra el dictamen del Tribunal el alumno dispone de un plazo de tres días, desde la defensa de su TFG, para interponer una reclamación ante el Decanato, conforme a lo establecido en el Reglamento de Ordenación Académica.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En la convocatoria extraordinaria el alumno dispone de un período de defensa de acuerdo con lo establecido en el calendario académico aprobado y disponible en el aula del TFG.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

	SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas orales		20%
Técnicas de observación		10%
Ejecución de prácticas		70%