DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
ASIGNATURA : Trabajo Fin de Grado (2447)
TIPO DE ASIGNATURA : Práctica
MODALIDAD : Virtual
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-O1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Trabajo fin de grado (TFG)
ECTS: 6,0
CURSO: 4º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre

DATOS DEL DOCENTE

ASIGNACIÓN DE TUTOR/A:

Los estudiantes tienen a su disposición en el Open Campus el aula de Trabajo Fin de Grado (TFG) donde podrán encontrar las directrices de la asignatura TFG, así como las actividades de entrega previstas y el calendario para su desarrollo.

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

El estudiante debe presentar una propuesta de TFG tomando como referencia las líneas temáticas ofrecidas por el profesorado de la Facultad/Escuela atendiendo a los modelos que se ponen a su disposición.

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

- Las áreas de conocimiento propuestas por cada tutor/a.
- La carga docente y administrativa de cada docente, así como el número de proyectos que ya está tutelando.
- El expediente de los estudiantes.

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Licenciado Licenciada en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte (Universidad *León*)
- Master universitario: Formación del Profesorado
- Doctorado: Doctorado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte (2003)
- Y acreditado en la figura de Universidad privada por ACSUCYL (2007)
- Y acreditado en la figura de Contratado doctor por ACSUCYL (2007)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (30 Años de experiencia docente en Universidad. Cuatro años de experiencia docente en Doctorado. Dos años de experiencia docente en Educación Secundaria.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (Publicaciones en torno a la Educación Física en el Renacimiento europeo y español. Publicaciones sobre la educación y expresión del cuerpo a lo largo de la historia en nuestra cultura occidental. Publicaciones sobre la expresión corporal como materia educativa.)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CO1.3 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CT1.1 - 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
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.6 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.8 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CO2.2 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CT2.1 - 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 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- HD2.4 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CT4.4 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- HD4.1 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CT5.1 - Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
- CT5.3 - Desarrollar un Trabajo Fin de Grado el cual irá asociado a distintas materias.
- CT5.4 - Aplicar el rigor científico en el cotexto del rendimiento deportivo y/o salud.

- HD5.2 - 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 - 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 - 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 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- SC5.1 - 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 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

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 un tutor, sobre algún tema relacionado con sus estudios y que despierte su interés. La normativa propia del Centro está sujeta al reglamento vigente disponible en https://www.uemc.es/p/trabajo-fin-de-grado.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Seminario inicial sobre la elaboración del Trabajo Fin de Grado.

Periodo de realización del trabajo (de forma autónoma) apoyado en tutorías

Presentación y defensa pública del Trabajo fin de grado y evaluación del mismo.

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO 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 un tutor, sobre algún tema relacionado con sus estudios y que despierte su interés.

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

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Práctica

METODOLOGÍAS:

El estudiante deberá desarrollar el trabajo y presentarlo para su defensa oral ante un Tribunal de tal manera que

demuestre los conocimientos y capacidades adquiridos en las áreas de conocimiento del plan de estudios.

MÉTODO DIDÁCTICO:

No aplica

MÉTODO DIALÉCTICO:

No aplica

MÉTODO HEURÍSTICO:

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