

GUÍA DOCENTE TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (3º y 4º curso)

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 08-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura

Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	4 curso, anual
Nº de créditos	12
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

El TFG “tiene como objetivo esencial la demostración por parte del o la estudiante del dominio y aplicación de los conocimientos, competencias y habilidades definitorios del título universitario oficial de Grado”, y que deberá elaborarse en la fase final del plan de estudios y ser defendido en un acto público y debe incluirse en el último curso de los estudios de Grado. El TFG está asociado a la evaluación de las competencias generales de un título que acredita una formación general orientada a la preparación para el ejercicio de actividades de carácter profesional. A partir de estos criterios y en el ejercicio de su autonomía, la Universidad Rey Juan Carlos ha establecido directrices básicas relacionadas con la definición, elaboración, tutela, presentación, defensa, evaluación y gestión administrativa del Trabajo Fin de Grado a través del “Reglamento Marco del Trabajo Fin de Grado de la Universidad Rey Juan Carlos” disponible en la página web de la URJC: <https://www.urjc.es/images/Intranet/TFG/reglamento.pdf>

Dicho reglamento establece la creación de la Comisión de Trabajo Fin de Grado de cada Centro, y en el caso de la ESCET, la creación de la sub-Comisión de Trabajo Fin de Grado de cada título con las principales funciones de reglamentar a nivel de titulación la aplicación del reglamento general de la Universidad y del centro, detallando aquellos aspectos que se consideren oportunos en cada caso concreto. En el ejercicio de estas funciones, la sub-Comisión de Trabajo Fin de Grado de la titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ha elaborado un documento donde se detallan los criterios para el desarrollo y evaluación del Trabajo Fin de Grado en esta titulación (Normas de presentación y evaluación de Trabajo Fin de Grado) y que se encuentra disponible en la página web de la universidad y/o en la asignatura TFG del Aula Virtual. Estos criterios constituyen un complemento a algunos de los aspectos del proceso, por lo que para las cuestiones que no se recogen de forma explícita en el mismo se remite al “Reglamento sobre Trabajo Fin de Grado” disponible en la página web de la URJC y al Reglamento de Trabajo Fin de Grado de la ESCET, ya que ambos documentos se complementan.

Para cualquier duda en relación con el TFG contactar con la Coordinadora de Grado y coordinadora de esta asignatura.

III.-Resultados de Aprendizaje



CG01. Capacidad de análisis y síntesis
CG02. Capacidad de organización y planificación
CG03. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
CG04. Conocimiento de una lengua extranjera
CG05. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
CG06. Capacidad de gestión de la información
CG07. Resolución de problemas
CG08. Toma de decisiones
CG09. Trabajo en equipo
CG12. Habilidad en las relaciones interpersonales
CG13. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
CG14. Razonamiento crítico
CG15. Compromiso ético
CG16. Capacidad de comunicarse con expertos de otras áreas
CG17. Aprendizaje autónomo
CG18. Adaptación a nuevas situaciones
CG19. Creatividad
CG20. Liderazgo
CG21. Conocimiento de otras culturas y costumbres
CG22. Iniciativa y espíritu emprendedor
CG23. Motivación por la calidad
CG24. Sensibilidad hacia temas medioambientales
CG25. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
CG26. Habilidad de investigación
CG27. Diseño y gestión de proyectos
CG28. Motivación del logro

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Ejercicio original realizado individualmente que el alumno presentará y defenderá ante un tribunal, consistente en un proyecto en el ámbito específico de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el que se sinteticen e integren las competencias adquiridas, generales y específicas, durante las enseñanzas. No obstante, según el nuevo reglamento de TFG aprobado por la URJC, cuando el tema o materia elegida lo justifique, se podrán proponer trabajos colectivos.

Según la normativa de la URJC, el contenido del TFG corresponderá con la elaboración por parte del estudiante de un proyecto, memoria o estudio original bajo la supervisión de uno o dos tutores de la Universidad. Los trabajos podrán desarrollarse en departamentos universitarios, laboratorios y centros de investigación de la Universidad, así como en otras entidades colaboradoras. En el caso de que se desarrolle en centros externos siempre es necesario contar con un tutor de la universidad. Su desarrollo se puede incluir en alguno de los siguientes tipos:

- 1º) *Trabajos experimentales* a desarrollar en laboratorios de la URJC o de otras instituciones, siempre bajo la tutela de un profesor de la universidad
- 2º) *Trabajos de revisión bibliográfica*, análisis del estado del arte, tanto teóricos como teórico empíricos.
- 3º) *Trabajos de diseño o simulación de procesos/sistemas/instalaciones*, que puedan ofrecer los profesores, siempre que se ajusten a lo dispuesto en el presente Reglamento y en la memoria verificada del Grado.
- 4º) Trabajos realizados bajo las modalidades de *Aprendizaje-Servicio* o *Aprendizaje basado en Retos*, que puedan ofrecer los profesores, siempre que se ajusten a lo dispuesto en el presente Reglamento y en la memoria verificada del Grado.
- 5º) Cualesquiera otros trabajos distintos a las anteriores, que puedan ofrecer los profesores, siempre que se ajusten a lo dispuesto en el presente Reglamento y en la memoria verificada del Grado.

El TFG puede hacerse sobre cualquiera de las materias del Plan de Estudios del Grado CTA de libre acuerdo entre profesor y alumno siempre y cuando este tenga docencia en el grado. Se entregará una memoria individual sujeta a las características recogidas en el Guía de trabajo fin de grado de CyTA disponible en intranet y en aula virtual.

En cuanto a las **competencias específicas** que adquirirá el estudiante tras completar el período formativo, estas pueden ser cualquiera de las propias del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en función del tipo de TFG realizado. Se reforzarán algunas de las competencias específicas dependiendo del área en el que se realice el TFG. Serán de especial seguimiento en todos los TFG presentados las **competencias transversales**: CI3, CP6, CS7, CS9 (Anexo A de la Guía de Trabajo Fin de Grado del grado disponible en intranet del grado).

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Otras actividades	Actividades y tareas individuales (o colectivas si es TFG grupal) relacionadas , trabajos bibliográficos o de campo
Otras actividades	Tutorías con el tutor o tutores para el seguimiento, orientación y revisión del TFG
Lecturas	Autoestudio y búsqueda bibliográfica sobre el tema de estudio
Elaboración de la memoria del TFG/TFM	Elaboración de la memoria final en el formato indicado en la normativa del grado
Defensa del TFG/TFM	Exposición oral ante el tribunal y defensa
Otras actividades	Trabajos experimentales en el laboratorio (para TFGs experimentales en laboratorio)



V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Créditos de la asignatura	12
Realización del trabajo (2/3 de las horas totales)	240
Tutorías académicas (10% del tiempo de realización del trabajo)	36
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	4
Elaboración de la memoria del trabajo (1/6 de las horas totales)	60
Preparación de la defensa del trabajo (1/3 del tiempo dedicado a elaborar la memoria)	20
Total de horas de trabajo del alumnado	360

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Otras metodologías docentes	Semana 1 a Semana 35	Ejecución de tareas reales y/o simuladas que componen la realización del TFG en cualquiera de las modalidades descritas.
Otras metodologías docentes	Semana 1 a Semana 35	Elaboración de la memoria de TFG acorde a las indicaciones dadas para ello
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 35	Tutorías presenciales y on-line para el seguimiento y orientación de la elaboración del TFG
Otras metodologías docentes	Semana 1 a Semana 35	Búsqueda bibliográfica relacionada con el tema del TFG, análisis de la bibliografía, cribado de resultados etc.
Otras metodologías docentes	Semana 1 a Semana 35	Preparación de presentación del trabajo fin de grado y exposición y defensa del mismo



VII.-Método de evaluación

El uso de inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de cómo debe usarse.

VII.A.- Descripción de las pruebas de evaluación y su ponderación

El Tribunal de Evaluación deliberará sobre la calificación del TFG teniendo en cuenta la documentación presentada (memoria escrita) y la exposición oral y defensa pública del mismo. La calificación global tendrá en cuenta, al menos, la calidad científica y técnica del TFG presentado, la calidad del material entregado y la claridad expositiva, valorándose también la capacidad de debate y defensa argumental. Para facilitar u orientar la evaluación del TFG por parte del tribunal de Evaluación se propone el conjunto de indicadores asociados a las competencias transversales evaluables recogidos en el anexo A de la Guía Trabajo Fin de Grado disponible en intranet y en aula virtual en la asignatura de TFG, con la siguiente distribución:

Realización de informes individuales - 60% (indicador 1 de CI3, indicador 1 de CP6, indicadores 1 y 2 de CS7 e indicadores 1 y 2 de CS9)

Exposición oral - 40% (indicador 2 de CI3, indicador 1 de CP6 e indicadores 1 y 2 de CS7)

VII.B.- Revisión y reclamación de las pruebas de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento Marco de Trabajo Fin de Grado / Máster de la Universidad Rey Juan Carlos, y en el caso de grado en el reglamento de TFG del centro responsable de la titulación a la que se encuentre adscrita la asignatura.

VII.C.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberá contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.D.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía de consulta

El tutor o tutora académica determinará en cada caso la bibliografía más adecuada.

Bibliografía general

La bibliografía a consultar dependerá del tipo de TFG realizado y quedará recogida en la memoria entregada por el alumno.