

ASIGNATURA TRABAJO FIN DE GRADO

Código	40212032
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO III: MÓDULO DE APLICACIONES Y PROYECT ...
Materia	MATERIA III.4 TRABAJO FIN DE GRADO
Curso	4
Duración	SIN DURACIÓN
Tipo	TRABAJO FIN DE GRADO
Idioma	CASTELLANO
ECTS	9,00
Teoría	0
Práctica	0
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Para matricularse en esta materia, el alumno deberá haber superado previamente al menos 162 créditos ECTS de la titulación, y la defensa oral solo podrá realizarse una vez que el alumno haya superado el resto de las materias.

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
-----	------------

Id.	Resultados
1	El alumno deberá ser capaz de realizar, exponer y defender un trabajo fin de grado en viticultura y/o enología el cual desarrolle e integre las competencias adquiridas en el título de Grado.

COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
CG01	Competencia idiomática (compromiso UCA)	GENERAL
CG02	Competencia en otros valores (compromiso UCA)	GENERAL
CG04	Capacidad de análisis y síntesis.	GENERAL
CG05	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
CG10	Capacidad para utilizar con fluidez la informática a nivel de usuario.	GENERAL
CB01	Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.	BÁSICA
CB02	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 las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA

Id.	Competencia	Tipo
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	BÁSICA
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía	BÁSICA
CT1	Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

CONTENIDOS

El trabajo fin de grado debe ser un trabajo original consistente en un proyecto integral en el ámbito de la viticultura y/o enología, en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las distintas materias que conforman el Título.

Su desarrollo podrá corresponder a un caso real que pueda presentarse en la realización de la asignatura Prácticas en empresas, así como en trabajos de introducción a la investigación, o actividades de otro tipo que se determinen por la normativa reguladora en su caso.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

El alumno realizará individualmente una memoria, que presentará, expondrá y defenderá oralmente ante un tribunal designado específicamente para ello.

La evaluación estará orientada a valorar la adquisición de las competencias generales asociadas al Grado en Enología,

prestando especial atención a las competencias transversales relacionadas con la adquisición de aquellos

conocimientos, habilidades y destrezas que se han trabajado, simultáneamente, desde diferentes materias.

Para la realización de TFG se seguirán las Normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de Trabajos de Fin de Grado/Máster relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012 (Instrucción UCA/I08VP/2015).

Procedimiento de calificación

Siguiendo el procedimiento de evaluación del TFG elaborado por la Comisión de Trabajos Fin de Grado del Grado en Enología, la evaluación por competencias de esta asignatura la realizarán tanto del tutor del TFG como de la Comisión Evaluadora de TFG, de manera que ésta se desglosa como sigue:

- Evaluación por parte del tutor durante el desarrollo del TFG: 30%
- Evaluación de la Comisión Evaluadora: 70%
- Memoria: 30%
- Exposición y defensa: 40%

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Elaboración de la Memoria final	Presentación de la memoria
Seguimiento del trabajo realizado por el alumno durante el desarrollo del TFG por parte del tutor	Informe del tutor
Exposición y Defensa del Trabajo Fin de Grado	Exposición oral y debate con la Comisión Evaluadora

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	Sí
ROLDÁN GÓMEZ, ANA MARÍA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
09 Prácticum de titulación	162,00	-Trabajo de laboratorio o en empresa - Elaboración de proyecto de aplicación a la Viticultura/Enología
10 Actividades formativas no presenciales	45,00	-Estudio autónomo -Elaboración de memorias y preparación de exposiciones -Tutorías académicas a través del Campus Virtual de la UCA
11 Actividades formativas de tutorías	18,00	Sesiones entre tutor y alumno para realizar seguimiento del Trabajo Fin de Grado

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

Dependerá de la temática sobre la que verse el TFG.

Bibliografía específica

Dependerá de la temática sobre la que verse el TFG

MECANISMOS DE CONTROL

Reuniones de Coordinación del Grado

Reuniones de Comisión de TFG del Grado en Enología

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
